sale&pepe

OTTOBRE 2013
MONDADORI



Pizza di polenta con finferli e salsiccia pag. 74

ALLA SCOPERTA DEI PIE per dare un tocco anglosassone al menu **I FUNGHI** protagonisti di tortini, sformati e frittate **CIPOLLE** per voi in versione gourmand **PAN DI SPAGNA** se non ci fosse bisognerebbe inventarlo

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona


Wonder Cakes®

SOMMARIO
OTTOBRE 2013


92


32


52

Servizi

Evasioni


20

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

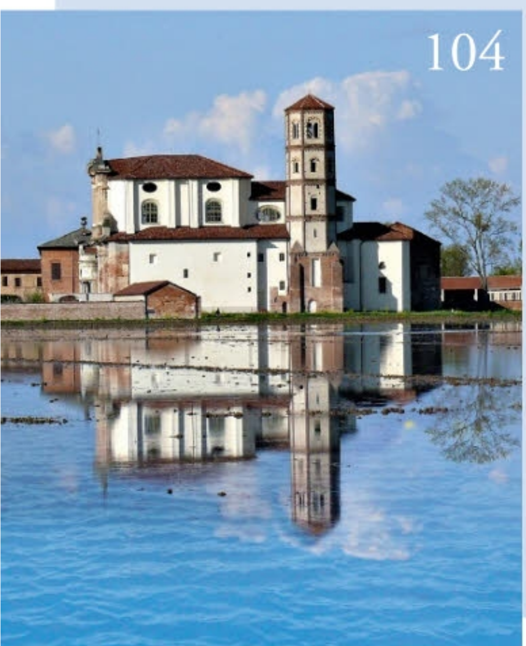
Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



57

Scuola

Rubriche



104

Hanno collaborato con noi a Ottobre



DENIS CROCE
Ama la cucina creativa, ma con salde radici nella tradizione. Il suo ristorante, il Marconi di Crodo (Vb), fa parte del circuito Cuochidoc, il cui obbiettivo è quello di valorizzare le eccellenze piemontesi. A pag. 61

LA SIGNORA AUSILIA
È una delle signore dell'Associazione Demetra di Siddi (Vs): un gruppo di donne che tengono viva la cultura della pasta artigianale sarda con corsi e laboratori. A pag. 42



AGOSTINO GALLETTI
Titolare della trattoria A Cantina di Corniglia (Sp) è tra gli interpreti più appassionati e rinomati della cucina popolare ligure. A pag. 76







Con Millefoglie ogni regalo si fa in tre!

La tazza con piatto per la tua cioccolata, latte o tè...
il piatto lo usi in tanti modi diversi...
legato al manico un delizioso ciondolo...
Il piattino con zuccheriera del "tête à tête"
si presta per tutti gli utilizzi
che ti suggerisce la fantasia:
salsa e crostini, verdure e pinzimonio,
biscotti e cioccolato, miele e formaggi...



INDICE

LE RICETTE DI OTTOBRE 2013

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE, IMPASTI

DESSERT

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2012

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore, 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.
L'indice delle ricette 2012 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.it
- **Alpi**, www.alpiwood.com
- **Associazione Demetra**, 366 3724787
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Cargo High Tech**, www.cargomilano.it
- **Ceri Vintage**, 055 217978
- **Chantal Delorme**, www,chantaldelorme.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Coopertiva Madonna d'Itria**, 348 4215588
- **Croff**, www.croff.eu
- **Dedar**, www.dedar.com
- **Domino**, distribuito da Unitable www.unitable.it
- **Driade**, www.driade.com
- **Emporio Tessile**, www.emporiotessilemilano.it
- **Eva Solo**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Fackelmann**, www.fackelmann.de
- **Fade**, www.fadespa.com
- **Fazzini**, www.fazzinispa.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Fissler**, distribuito da Schoenhuber
- **Giannini**, www.giannini.it
- **Henriette by Marino Cristal**, www.marinocristal.com
- **Herend**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **Iittala**, www.iittala.com
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Ilpuntodelgambero**, da Emporio Tessile
- **Ipac**, www.ipacitaly.it
- **J&V Store**, www.jannellievolpi.it
- **Kahla**, distr. da Luigi Galli, www.galliluigi.com
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **Klippan**, da J&V Store
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.com
- **Le Creuset**, www.lecreuset.es/it-it
- **Le Jacquard Français**, www.le-jacquard-francais.fr
- **Le Stanze della Memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Legnomagia**, www.legnomagia.it
- **Luigi Galli**, www.galliluigi.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.blogspot.com
- **Marimekko**, distribuito da Jannelli&Volpi
- **MarinaC**, www.marinac.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Messulam**, www.messulam.it
- **Mia**, www.miaviadiripetta.com
- **Mikasa**, distribuito da Livellara, www.livellara.com
- **Porcellane D'Ancap**, www.ancap.it
- **Rig-Tig**, distribuito da Schoenhuber
- **Ristorante S'Apposentu**, www.sapposentu.it
- **Rose&Tulipani**, www.rosetulipani.it
- **Royal Copenhagen**, distribuito da Messulam
- **Sabre**, distr. da P&M Promotion, 031 6579044
- **Sagaform**, distribuito da Schoenhuber
- **Silva**, www.silvatessuti.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Staub**, www.staub.fr
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Thomas by Rosenthal**, www.sambonet.it
- **Villa D'Este**, www.villadestehometivoli.it
- **Wedgwood**, distribuito da B.Morone
- **Zak! designs**, distribuito da Maino, www.mainocarlo.it



Aglio di Voghiera DOP
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Tradizionalmente gentile
Dolce, fresco, profumato e soprattutto delicato!
Raffinato e mai pungente l'Aglio di Voghiera DOP rende speciale ogni piatto da gourmet. Il suo gusto dolce e delicato unito a una grande versatilità è ideale per una cucina creativa e ricercata. Sapore autentico della pianura ferrarese deve le sue caratteristiche organolettiche al suolo argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio perfetto tra qualità e aromaticità. La lavorazione fatta tradizionalmente a mano e la maestria artigianale dei suoi produttori ne fanno un prodotto unico e inimitabile, garantito dal Consorzio dei Produttori Aglio di Voghiera.
Con il contributo di:
"Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: L'Europa investe nelle zone rurali"
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2007/2013
Consorzio Produttori
D.O.P. Aglio Voghiera
www.agliodivoghiera.it

Dolcezze portoghesi



Laura Maragliano

UN CUORE DI CREMA IN UN GUSCIO DI INIMITABILE SFOGLIA. NASCONO COSÌ LE PIÙ GOLOSE ATTRAZIONI DI LISBONA. E POI TANTE IDEE VELOCI E D'EFFETTO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



I viaggi di lavoro hanno risvolti molto piacevoli. Così, da un piccolissimo giro in Portogallo, oltre all'immancabile "bacalhau" cucinato in mille modi, non ho potuto resistere all'assaggio della ricca pasticceria portoghese, dove i dolci conventuali occupano un posto d'onore. Durante il Medioevo, nei conventi e monasteri del Portogallo si producevano grandi quantità di uova: gli albumi servivano per inamidare gli abiti delle monache e per rendere più chiari alcuni vini come il Porto; i tuorli finivano in cucina scatenando la fantasia e facendo proliferare l'arte pasticciera in tutto il Paese. I "pastéis de nata", che ho portato in redazione ad assaggiare, nascono da questa arte. Sono tortine di sfoglia friabile e al tempo stesso croccantissima con un ricco cuore di crema che si sciolgono in bocca all'assaggio e difficilmente si dimenticano. Sono così popolari, in Portogallo, da scatenare ogni anno un campionato tra le pasticcerie. Unici e inimitabili, però, sono i "pastéis de Belém", che devono il nome al quartiere di Lisbona in cui sono nati, oggi famoso per la cinquecentesca Torre di Betlemme o Belém, patrimonio dell'Unesco. Qui si trova il monastero dos Jerónimos; fu in seguito alla sua chiusura, nel 1820, che un monaco intraprendente incominciò a vendere le tortine alla "antiga Confeitaria", oggi "Casa Pastéis de Belém", caffè e pasticceria storica conosciuta in tutto il mondo che, dal 1837, detiene la ricetta originale ancora segreta. In questo luogo è d'obbligo fermarsi per l'assaggio di uno degli oltre 15.000 pastéis che vengono sfornati ogni giorno e che la mia collega Monica ha filmato, caldi e fragranti all'uscita dal forno, per mostraveli sulla nostra pagina di Facebook. La ricetta? È l'interpretazione di Sale&Pepe più fedele possibile all'originale.

> segue a pag. 10



PASTÉIS DE NATA

PER 10 PEZZI
2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare (460 g) - 60 g di farina - 0,5 l di latte - 1 limone non trattato - 350 g di zucchero - 8 tuorli - cannella in polvere - zucchero a velo

● **1** Prelevate la scorza del limone, mettetela da parte e poi spremete il succo dell'agrume. In una ciotola, stemperate la farina con 1/2 dl di latte sino a quando avrete ottenunto una pastella morbida e senza grumi. In un pentolino, riscaldate 1,2 dl di acqua, lo zucchero e il succo del limone; portate a ebollizione mescolando e fate bollire per 3-4 minuti, fino a quando avrete ottenuto un caramello fluido e dorato.
● **2** In un pentolino, versate il latte rimasto, unite la scorza del limone e portate a ebollizione; togliete la scorza e unite lo sciroppo appena preparato mescolando subito. Incorporate anche il composto di farina e latte, mescolate ancora, unite i tuorli e mescolate sino a ottenere una crema fluida. Profumate con 1 cucchiaino di cannella in polvere. Arrotolate ogni rettangolo di pasta sfoglia lungo il lato corto sino ad ottenere un cilindro lungo e stretto. Tagliate ogni cilindro in 5 pezzi da 5 cm di lunghezza.
● **3** Posate ogni cilindretto su uno dei lati tagliati e lavoratelo premendo con un dito l'altra parte in modo da spingere verso il basso gli strati interni delle pasta sino a formare una guscio a cupola; quindi rivestite con le 10 cupolette di sfoglia ottenute altrettanti stampini di 8 cm di diametro imburrati e infarinati. Distribuite la crema nelle cupolette sino a 3/4 di altezza e infornate a 200° per 20-25 minuti. Togliete dal forno, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Nella nostra ricetta abbiamo usato la pasta sfoglia, ma in quella originale si impiega una pasta simile a quella per le sfogliatelle napolatene, composta da più strati; questo permette di accentuare la rugosità del guscio, in modo tale che il connubio tra pasta e crema sia perfetto. È importante che la sfoglia abbia uno spessore uniforme (circa 2,5 mm). I pastéis sono pronti quando la crema comincia a scurire e la superficie diventa caramellata.

1





2

3





Pollo, variazioni sul tema

Croccante, succoso e saporito, il pollo arrosto è un classico a cui difficilmente si dice di no. Basta condirlo con burro, sale, pepe e metterlo in forno: una soluzione veloce che non vi deluderà. Ma è facile partire da questi sapori di base per creare qualcosa di speciale. Per esempio, potete preparare un trito di salvia e rosmarino da infilare sotto la pelle con qualche ricciolo di burro. In alternativa, mettete le erbe profumate all'interno del pollo, con qualche fetta di cipolla e a un paio di spicchi d'aglio. Oppure, aggiungete qualche spicchio di agrumi come il limone o l'arancia.
Forse non tutti sanno che uno dei segreti per un pollo arrosto succoso e saporito è la salamoia. Immergete il volatile in 2 litri d'acqua in cui avrete sciolto 8 cucchiai di sale grosso e poi trasferitelo in frigo per un minimo di un'ora e un massimo di 5 o 6. A quel punto sarà pronto per essere preparato e passato in forno. Per quanto riguarda la pelle, anche se non la mangiate, toglietela solo dopo la cottura: aiuta a mantenere il pollo morbido e saporito.



Chili vegetariano sulle tortillas

Se vi piace il chili, ma volete evitare la carne senza rinunciare alla soddifazione del palato, potete usare il seitan, un prodotto derivato dal friumento che qualcuno chiama "carne di grano". Tagliatene 500 g a listarelle, infarinatelo e rosolatelo con 5 cucchiai d'olio. Scolatelo e, nella stessa padella, rosolate 2 cipolle e 1 spicchio d'aglio tritati. Aggiungete di nuovo il seitan e 1 cucchiaio di chili in polvere. Unite 500 g di pelati, origano, qualche goccia di salsa Worcester, 1 cucchiaino di zucchero e aceto; salate e cuocete per 50 minuti. Tagliate a striscioline 1 peperone giallo e 1 verde, rosolateli e aggiungeteli al chili con 500 g di fagioli lessati, cuocete per 20 minuti e salate. Servite su tortillas calde e guarnite con prezzemolo. Accompagnate con un'insalata di lattuga, pomodoro e avocado.

Patate d'autunno



A polpa soda e compatta, le patate rosse sono perfette per i contorni autunnali, specialmente se le usate calde. Basta un pizzico di fantasia per sorprendere i vostri ospiti. Riducete 400 g di polpa di zucca a tocchetti, trasferitela in una teglia leggermente oliata e cuocetela in forno per circa 20 minuti a 180°. Nel frattempo, lessate 4 o 5 patate medie. In una padella antiaderente, fate rosolare 100 g di guanciale a listarelle e poi sfumate con poco aceto balsamico. Tagliate le patate a tocchetti e suddividetele in 4 piatti insieme alla zucca, poi aggiungete il guanciale rosolato e qualche lamella di mandorla. Se volete qualcosa di più saporito, tagliate a rondelle sottili 2 cipollotti e tagliuzzate qualche stelo di erba cipollina. Scolate una decina di acciughe in salsa piccante, una ventina di olive taggiasche sott'olio e una decina di pomororini semisecchi sott'olio. Lessate 4 o 5 patate medie, tagliatele a rondelle e suddividetele nei piatti con gli altri ingredienti crudi.



Coppe veloci ma chic

Velocità, eleganza e gusto per tre dessert che hanno come base una golosissima crema al mascarpone. Montate 3 tuorli con 50 g di zucchero, aggiungete 200 g di mascarpone freddo e 1 bicchierino di Cognac e mescolate; poi unitevi 1 albume montato a neve con 30 g di zucchero. Fatto questo, potete preparare quello che preferite fra questi tre dessert. Per il primo, distribuite sul fondo delle coppette singole alcuni cucchiai di crema di marroni, aggiungete la crema di mascarpone e completate con marron glacé sbriciolati e riccioli di cioccolato bianco. In alternativa, potete disporre nelle copette alcuni amaretti imbevuti nel caffè misto a liquore all'amaretto, quindi aggiungete la crema di mascarpone e decorate con chicchi di caffè, di cioccolato e polvere di caffè.
Oppure, coprite il fondo delle coppette con cioccolato fuso, aggiungete la crema e completate con altro cioccolato fuso, panna e fettine di pera caramellate.


RONER
Artisti del Gusto
www.roner.com
quattropuntozero.it
Distillati Roner:
Dalla tavolozza della Natura
Capolavori di Gusto.



Attenti a quei due

DAVIDE OLDANI E FILIPPO LA MANTIA SONO I GIUDICI DEL TALENT "THE CHEF", IN ONDA SU LA 5. LA SFIDA È INIZIATA!

di Barbara Roncarolo, foto di Alkèmia

Ciak… azione! "The Chef, scelgo e creo in cucina" è partito! Giudici di questo talent, tutto ideato in Italia e firmato Mediaset e Mondadori, sono niente meno che Davide Oldani e Filippo La Mantia. Due punte di diamante nel mondo della cucina internazionale, ma anche due modi diversi e complementari di interpretare lo stesso mestiere: schivo, impeccabile e severissimo il primo, estroverso, caloroso e quasi complice con i concorrenti l'altro. Tutti i martedì alle 21.10 su La5 vedremo i due chef giudicare, bacchettare e gratificare gli sfidanti ma anche a regalare loro perle di competenza e saggezza culinaria. Dalle migliaia di video arrivati per una prima selezione online (www.thechef.mediaset.it), sono stati scelti 50 candidati. Nella seconda puntata i concorrenti sono solo 14 e, ricetta dopo ricetta, saranno eliminati senza possibilità d'appello, finché ne resterà soltanto uno, The Chef. Li vedrete alle prese con sfide e difficoltà: dovranno gestire un budget limitato per fare

> segue a pag. 17







In alto: i giudici e i coach in studio, stanno preparando la sigla del programma e, sotto, Chiara Maci al trucco. A sinistra regista, autori e scenografi danno le ultime indicazioni per preparare il set. Qui accanto: la stanza dei bottoni, ovvero la sala regia, dove vengono dirette le riprese e scelte le migliori da mandare in onda.



La trasmissione "The Chef" è online: su www.thechef.mediaset.it, trovate news e protagonisti e potete partecipare e fare il tifo con noi su Facebook (The Chef e Sale&Pepe), Twitter (@The Chef_La5 e @SALEePEPEmag) e con l'hashtag #TheChef. Fateci sapere chi sono i vostri preferiti!







In alto: Filippo La Mantia e Davide Oldani parlano con una delle concorrenti. In centro e a sinistra il direttore di Sale&Pepe con gli chef e i coach. Laura Maragliano sarà in giuria nelle fasi più cruciali della competizione, quando verrà proclamato il vincitore, "The Chef".

> *segue da pag. 15*

la spesa e cucinare meglio dei rivali in studio e in esterno, naturalmente con il cronometro che non dà tregua. A sostenerli due coach Chiara Maci e Alessio Algherini, che li motivano e li incoraggiano con i loro consigli. Lei è dolce, sorridente e materna; lui è rigoroso, talvolta burbero e molto esigente. Anche Sale&Pepe sarà lì con gli aspitanti chef, perché molti dei piatti che dovranno preparare, saranno proprio gli stessi che avete trovato in queste pagine nei mesi scorsi e magari avete anche cucinato a casa. Quindi c'è tanta buona cucina, suspense, sano spirito di competizione e tante persone interessanti da imparare a conoscere: gli ingredienti per una trasmissione avvincente, che seguiremo tutti con passione.



DAVIDE OLDANI
Equilibrio dei contrasti, niente sprechi e ingredienti di stagione, anche umili, ma di qualità. Sono i principi di Davide Oldani, chef pop e qui giudice impeccabile. Mette a disposizione dei concorrenti la sua preparazione costruita nel tempo, grazie anche a grandi maestri di fama internazionale. Ha cominciato con Marchesi, ha proseguito con Roux a Londra, Ducasse a Montecarlo e Hermé a Parigi. Nel 2003 ha aperto il D'O a Cornaredo (MI), ristorante che unisce l'altissima qualità ai prezzi contenuti. Si è aggiudicato una stella Michelin e l'Ambrogino d'Oro, scrive libri, collabora da anni con La Cucina Italiana e a novembre sarà, primo chef italiano, alla Harvard Business School, che presenta una case history sul suo ristorante. Gioco di squadra e rispetto di ingredienti, collaboratori e ospiti i suoi valori fondamentali.



FILIPPO LA MANTIA
Palermitano, oste e cuoco, come lui si definisce, e ora giudice a The Chef. Filippo La Mantia è carismatico e ai fornelli interpreta la cucina siciliana allo stato puro, integro, solare. I partecipanti al talent trovano in lui un punto di riferimento. «Ti piace fare qualcosa? Puoi! Non avere paura di nulla e nessuno!». Un motto in cui lui crede davvero. A differenza di altri chef, infatti, è riuscito a raggiungere altissimi livelli, da autodidatta e senza seguire un percorso classico. È passato con disinvoltura dal mestiere di fotoreporter nella Palermo degli agguati di mafia a quello di cuoco. Già chef del ristorante Majestic di Roma, sta per aprire un nuovo ristorante nella Capitale. La sua è una cucina di sentimento, animata dall'adrenalina e dai sapori di casa, ma riletta in chiave moderna e improntata alla leggerezza.



CHIARA E ALESSIO
Chiara Maci e Alessio Algherini sono i coach. Lei è appassionata di cucina da sempre, regina dei food blogger (www.chiaramaci.com) e ormai volto noto della tv (Cuochi e Fiamme). Lui è cuoco rigoroso e preparato e lavora al ristorante La cantina di Manuela di Milano. Chiara, entusiasta e sorridente incoraggia gli aspiranti chef a trovare sempre l'idea in più. Alessio insegna a scegliere con cura gli ingredienti e l'importanza della disciplina in cucina.


CUCINIAMO INSIEME!
LATTE FRESCO
DESIGN,
FUNZIONALITÀ
E INNOVAZIONE:
CON LA LINEA
12'O'CLOCK DI
SAMBONET LA
PASSIONE PER LA
CUCINA È FACILE
DA CONDIVIDERE
FROM SAMBONET TO KITCHEN

12 O'CLOCK

DIVENTA TESTER CHEF SAMBONET.

IN PALIO 30 CASSERUOLE DA TESTARE A CASA TUA!

Per partecipare invia una e-mail a sambonet@tpromo.it indicando soltanto nome, cognome, indirizzo completo, telefono, data di nascita, entro il 10/10/2013. I 30 nominativi estratti riceveranno a casa una casseruola 12'O'CLOCK. Successivamente saranno invitati a compilare un questionario valutativo via e-mail, i cui risultati potranno essere pubblicati sulla rivista Sale & Pepe in forma anonima.

Regolamento completo su www.testonipromotion.it
Totale Montepremi: € 2117,40 + IVA



Sempre di più gli italiani amano trascorrere il tempo libero ai fornelli: come svago, come anti-stress o come autentico piacere. C'è una vera e propria "new generation" di cuochi amatoriali dalle idee chiare a proposito di strumenti di cottura da cui pretendono prestazioni e dinamismo. Per loro Sambonet ha creato 12'O'Clock: una linea di pentole in acciaio inox, vetro e morbidi dettagli in silicone dall'estetica contemporanea e decisamente "user friendly". Oltre al fondo ad alto spessore per una migliore conducibilità termica, pentole e casseruole hanno l'interno graduato con tacche per dosare i liquidi con precisione. Gli ampi rivestimenti di silicone color "coccio" dei manici consentono di maneggiare la pentola con più sicurezza: la presa è più salda e, soprattutto, niente più scottature e presine! Il coperchio in vetro unisce la funzionalità della trasparenza durante la cottura alla leggerezza "estetica". Il bordo in silicone ha due piccole fessure che facilitano la fuoriuscita del vapore impedendo al coperchio di "ballare" sulla pentola. Grazie al grande pomello il coperchio, rovesciato, può diventare un originale sottopentola ad alzata per "servire dal fuoco alla tavola" ogni manicaretto e, inoltre, si ancora alle pentole. La funzione è utile in fase di cottura ed è perfetta per chi ha poco spazio in cucina. 12'O'Clock è adatta a tutti i tipi di cottura, compresa l'induzione, ed è facile da pulire sia a mano che in lavastoviglie.

www.sambonet.it

ACCIAIO INOX IN CUCINA.

LE PENTOLE IN ACCIAIO INOX SONO ADATTE PER TUTTI I CIBI, SPECIALMENTE SE RICHIEDONO LUNGHE O ALTE COTTURE. E' BUONA NORMA EVITARE DI PULIRLE CON SPUGNE IN FERRO O ABRASIVE, CHE PRODURREBBERO DEI GRAFFI. ATTENZIONE AL SALE AGGIUNTO A FREDDO. I SUOI CRISTALLI POTREBBERO INTACCARE NEL TEMPO L'ACCIAIO, MEGLIO PERCIÒ ASPETTARE CHE L'ACQUA INIZI A BOLLIRE!



Festa della vendemmia

ANTICA REGINA DI CAMPAGNA, LA VIGNA ACCOGLIE TRA I SUOI FILARI UN MAGICO PRANZO AL GUSTO D'UVA. RICETTE DI UN TEMPO E PICCOLI TOCCHI GOURMAND SONO IL LAIT MOTIV DI UN CONFORTANTE MENU D'AUTUNNO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Claudio Tajoli, styling di Fulvia Carmagnini, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità l'Azienda agricola Musella (San Martino Buon Albergo, VR)



Tovaglia in lino Society, piatti Iittala, posate Vintage. Indirizzi a pagina 6



Quando l'uva è pronta e i grappoli pendono succosi dai tralci, la vigna prende un sentore particolare, un caratteristico profumo dove fragranze erbacee e zuccherine si mescolano in un'inebriante addizione. In questa meraviglia odorosa, con i primi colori d'autunno e il clima ancora mite, inizia la giornata tra i filari a raccogliere uve per il vino. Le stesse che a metà mattina, per placare l'appetito in attesa del pranzo, interpretano una fantastica focaccia dolce, graditissimo regalo della cultura gastronomica contadina. La ciaccia per i toscani, il figasciò per i lombardi, è un lusso d'altri tempi che gode di un impasto soffice con la crosta croccante, simile a quello del pane ma ingentilito da burro, yogurt e un poco di zucchero. Nel rispetto della tradizione, si usa uva rossa da vino, ma nulla vieta, per evitare i vinaccioli e la buccia un po' spessa, di optare per una varietà da tavola senza semi. Una scelta meno "verace", senza dubbio, ma anche un vantaggio non tascurabile in termini di godibilità al palato: vale soprattutto per i piatti in umido di lunga cottura (come il coniglio di pag. 25), in cui i vinaccioli rilascerebbero un po' troppo di quel gusto amaro che li distingue.

> segue a pag. 22

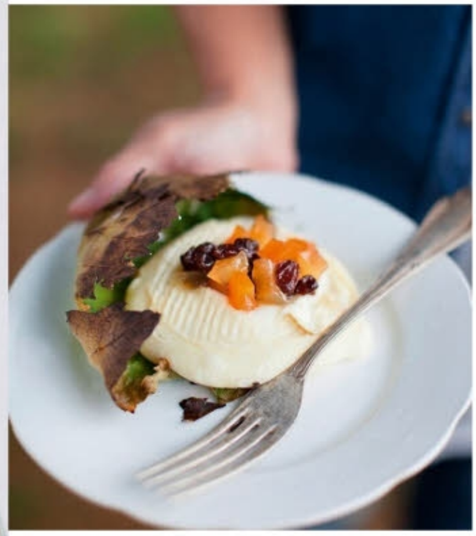


Tartaruga dolce all'uva da vino, pag. 28

Cassetta in legno da Ceri Vintage. Indirizzi a pagina 6



Formaggini di capra con uvetta e mostarda, pag. 28





> segue da pag. 21

Dopo le fatiche in vigna, l'atteso momento del pranzo si annuncia con il profumo dei tomini caldi in foglia di vite: cotti alla piastra e accompagnati da una dadolata tipieda di albicocche mostardate e uvetta, nascondono dietro un'apparenza rustica un'anima decisamente gourmand. A seguire, un golosissimo risotto con i funghi, una ricetta autunnale per eccellenza costruita alla maniera di campagna: i funghi (trifolati con pancetta ed erbe fresche) non terminano la cottura mescolati con il riso, ma vengono cucinati a parte e adagiati sul risotto fumante (alla parmigiana) al momento di impiattare. Un uso che deriva dall'abitudine di prepararne molti e poi tenereli pronti per mille occasioni: nei primi piatti, come contorno o per farcire crespelle e frittatine.

> segue a pag. 24



Risotto bianco
con i funghi, pag. 28

Piatti Iittala.
Nella pagina a fianco,
piatto in vetro
da Cargo-High Tech,
tovaglia in lino Fazzini.
Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 22*

Il secondo piatto, profumatissimo, riunisce in un tegame tutta la forza della campagna: una carne bianca di corte, il coniglio, insieme ai frutti della vite e dell'olivo. Un vero trionfo di sapori, rosolato con olio, aglio e alloro, a cui si può aggiungere, per un tocco di sapore un po' breton, anche qualche interiora tritata (il sugo diventa davvero eccellente!). Poi due foglie di vite, da mescolare a caldo, e il gioco è fatto. Per una buona riuscita, qui vale la pena di scegliere uve senza semi, sia bianche che rosse, in modo da godere appieno del tocco acidulo di quelle chiare e della nota zuccherina delle scure. Le olive sono irrinunciabilmente le taggiasche, dal gusto intenso e caratteristico.
I contorni, pur condividendo una tempra contadina, attingono a sensibilità diverse nel trattare i sapori dell'orto. Per primi arrivano gli sfiziosi fagiolini cotti in acqua all'aglio: sono conditi con una salsa di olio, erbe fresche, noci tritate e toma grattugiata, che ricorda molto certi pesti mediterranei, grossolani nella texture ma raffinati nel carattere.

> *segue a pag. 26*





FAGIOLINI IN SALSA DI NOCI
Spuntate 600 g di fagiolini, lavateli e cuoceteli a vapore per 10 minuti mettendo uno spicchio di aglio nell'acqua di cottura. Tritate finemente un mazzetto di erba cipollina, unite 8 noci sgusciate e sminuzzate, 1 cucchiaio di toma stagionata (o parmigiano) grattugiata, 1-2 cucchiai di aceto, 4 cucchiai di olio e 3 cucchiai dell'acqua di cottura dei fagiolini. Regolate di sale e pepate. Condite i fagiolini con la salsa prima di servire (per 6 persone).





Coniglio stufato con uva e olive, pag. 29

Tovaglia in lino Fazzini, canovaccio da Ceri Vintage, ciotoline da Jannelli & Volpi. Nella pagina a fianco, Piatti di latta da MIA. Indirizzi a pagina 6



Teglia di patate alla pancetta e cipolla, pag. 28

> *segue da pag. 24*

Ben diversa è la personalità delle patate in teglia con pancetta e cipolla rossa. Spruzzate con vino bianco e dorate al forno, sono un piatto decisamente rustico, che ammicca al gusto della campagna francese: l'italianità si evince dalla spolverizzata finale di prezzemolo, dove oltralpe ci sarebbe il timo. Ora un piccolo momento di relax è l'ingrediente ideale per "metabolizzare" i sapori e i profumi del pranzo, e per contemplare la scenario placido eppure vitale della vigna carica di uve. Due chiacchiere tra amici, e magari un buon bicchiere, ed ecco che, ad assicurare il lieto fine, fa il suo ingresso il dessert, magistralmente interpretato da una torta di pere con il cioccolato. L'impasto, una brisée in versione dolce, nasconde preziose note di cannella, mentre i frutti del ripieno sono ridotti a fettine e marinati con limone, zucchero e rhum. Il cioccolato, a sorpresa, non è nella farcia, ma viene servito a parte in grossi quadrotti fondenti. A simboleggiare un'unione perfetta, quella tra le pere e il cioccolato, che si completa al palato.





BERE GIUSTO

Il morbido Prosecco di Valdobbiadene extra dry è ideale sulla freschezza dei formaggini. Un rosso dal proverbiale stampo autunnale, il Nebbiolo d'Alba, ha l'equilibrio e la persistenza più adatti a seguire sia la carnosa delicatezza del risotto che la verace intensità del coniglio stufato, dando prova di versatilità anche sulle patate allla pancetta. Infine la matura ricchezza di un Recioto della Valpolicella si accorda eccezionalmente con il cioccolato e la torta di pere.

Torta di pere, pag. 29



Sono ben 4 gli spicchi d'aglio che profumano i funghi per il risotto, ma prima di partecipare al soffritto vengono scottati in acqua. Un piccolo trucco per ottenere aroma intenso e gusto delicato.

TARTARUGA DOLCE ALL'UVA DA VINO

PER 8 PERSONE
260 g di farina - 90 g di farina integrale - 100 g di zucchero di canna chiaro - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 75 g di burro - 2 tazze di acini di uva rossa da vino - 60 g di noci sgusciate - 2,5 dl di yogurt magro - sale

● **1** Mescolate in una ciotola le 2 farine con lo zucchero, il lievito, il bicarbonato e 2 prese di sale. Unite il burro morbido e impastate il tutto con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Quindi aggiungete lo yogurt e lavorate la pasta pasta brevemente finché è omogenea.
● **2** Incorporate metà degli acini d'uva e le noci tritate e poi stendete la pasta in un rettangolo alto 2 cm su una teglia rivestita con carta da forno. Distribuite sulla superficie l'uva rimasta e premetela con delicatezza in modo che affondi leggermente.
● **3** Con un tagliapasta incidete la focaccia a tartaruga e cuocetela in forno caldo a 200° per 30 minuti.

FACILISSIMA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 330 cal/porzione

FORMAGGINI DI CAPRA CON UVETTA E MOSTARDA

PER 6 PERSONE
4 tomini di capra (o di mucca a piacere) - 12 grandi foglie di vite non trattate - 2 cucchiai di uvetta nera - 2 cucchiai di uvetta bionda - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - 70 g di mostarda di albicocche - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

● **1** Fate rinvenire le uvette per 30 minuti in una tazza d'acqua con l'aceto. Avvolgete i tomini nelle foglie di vite ben lavate e asciugate e fissate gli involtini con un paio di stecchini.
● **2** Scaldate l'olio in una padella antiaderente e saltatevi rapidamente le uvette ben strizzate. Lasciate intiepidire, unite la mostarda di albicocche a dadini e 1 cucchiaio del suo sciroppo e mescolate.
● **3** Cuocete i tomini alla piastra 2 minuti per parte e serviteli caldi con i fruttini caramellati.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti + riposo
● Cottura 10 minuti
● 185 cal/porzione

RISOTTO BIANCO CON I FUNGHI

PER 6 PERSONE
480 g di riso Vialone nano - 1/2 cipolla - 1 bicchiere di vino bianco secco - 400 g di funghi misti (finferli, porcini, chiodini) - 80 g di pancetta (o lardo) - 4 spicchi di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di erba cipollina - 30 g di grana grattugiato - 1,5 litri di brodo vegetale leggero - 25 g di burro - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate i funghi e affettate quelli più grandi. Tritate grossolanamente la pancetta. Scottate gli spicchi di aglio tagliati a metà in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli, tritateli e soffriggeteli con la pancetta e poco olio in una larga padella. Unite i funghi, fateli insaporire per 5 minuti mescolando e poi sfumateli con metà del vino. Salate, pepate e proseguite la cottura per 3-4 minuti a fuoco basso. Aggiungete il prezzemolo e l'erba cipollina tritati e spegnete il fuoco.
● **2** In una casseruola dal fondo spesso, soffriggete la cipolla tritata con 2 cucchiai di olio. Unite il riso, tostatelo nel per pochi minuti, salatelo e sfumatelo con il vino rimasto.
● **3** Aggiungete 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura aggiungendo brodo ogni volta che si asciuga (circa 18 minuti). Togliete il riso dal fuoco, mantecatelo con il burro e il grana, pepate e, se necessario, regolate di sale. Distribuite il risotto nei piatti e servitelo con sopra un po' di funghi.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione

TEGLIA DI PATATE ALLLA PANCETTA E CIPOLLA

PER 6 PERSONE
800 g di patate - 100 g di pancetta a fette spesse (o lardo) - 2 grosse cipolle rosse - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 mestolo di brodo di carne - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio di aglio - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate le cipolle a spicchi, spruzzatele con l'aceto e lasciatele riposare 5 minuti. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadi. In un'ampia padella antiaderente, soffriggete la pancetta a dadini con poco olio. Unite le patate e le cipolle sgocciolate, rosolatele per qualche minuto, salate e sfumate con il vino bianco.
● **2** Ungete con 2 cucchiai di olio una pirofila e scaldatela in forno a 200°. Trasferitevi le patate e le cipolle, bagnate con il brodo e infornate per 45 minuti circa, finché le verdure saranno dorate. Fuori dal forno, profumatele con un po' di pepe e un trito fine di aglio e prezzemolo, mescolate delicatamente e servite.

FACILISSIMA
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 1 ora ● 180 cal/porzione

CONIGLIO STUFATO CON UVA E OLIVE

PER 6 PERSONE
1 coniglio tagliato in piccoli pezzi con il fegato (facoltativo) - 100 g di olive taggiasche - 1 tazza di acini di uva bianca (meglio se senza semi) - 1 tazza di acini di uva nera (meglio se senza semi) - 1 grossa cipolla dorata - 2 spicchi di aglio - 2 foglie di alloro - 1 rametto di rosmarino - 10 piccole foglie di vite non trattate- 1 bicchiere di vino rosso (o bianco a piacere) - 3 dl brodo vegetale - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Rosolate il coniglio in un'ampia casseruola dal fondo spesso con 4 cucchiai di olio. Appena prende colore, unite la cipolla e l'aglio tritati, l'alloro e il rosmarino. Salate e lasciate insaporire per 10 minuti. Se lo usate, unite il fegato del coniglio tritato.
● **2** Sfumate con il vino, unite le olive e prosegute la cottura a fuoco lento per circa un'ora mescolando ogni tanto e bagnando con un po' di brodo quando necessario.
● **3** Dopo circa 45 minuti, unite alla carne gli acini d'uva. A fine cottura, unite le foglie di vite, mescolate bene, spegnete il fuoco e pepate.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 255 cal/porzione

TORTA DI PERE

PER 8 PERSONE
1,2 kg di pere - 400 g di farina - 200 g di burro - 50 g di zucchero semolato - 80 g di zucchero di canna chiaro - 1 uovo - 1/2 limone - 3 biscotti speziati sbriciolati - 2 cucchiai di rhum - 2 cucchiaini di cannella in polvere - burro per lo stampo - 1 stecca di cioccolato fondente per accompagnare - sale

● **1** Versate nel mixer la farina, la cannella e una presa di sale e mescolate. Unite il burro e lo zucchero semolato e impastate gli ingredienti fino a renderli sabbiosi. Quindi aggiungete l'uovo e lavorate ancora il composto finché sarà liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella carta da forno e lasciatelo riposare in frigorifero almeno un'ora.
● **2** Intanto, sbucciate le pere, tagliatele a fettine e conditele con il succo di limone, 60 g di zucchero di canna e il rhum.
● **3** Imburrate uno stampo svasato di 26 cm di diametro, foderatelo con 2 terzi della pasta, riempite con le pere alternate ai biscotti sbriciolati e quindi coprite il tutto con la pasta rimasta sigillando bene i bordi. Incidete la superficie con qualche taglietto per far uscire il vapore durante la cottura e cospargete con lo zucchero di canna rimasto.
● **4** Cuocete nella parte bassa del forno a 200° per 10 minuti e proseguite la cottura a 180° per altri 50 minuti. Servite la torta tiepida con il cioccolato fondente a pezzettoni.

FACILE
● Preparazione 40 minuti + riposo
● Cottura 1 ora ● 480 cal/porzione

nuncas

Pavimento delle mie brame

I pavimenti puliti sono un vero biglietto da visita. Già dall'ingresso si percepisce una sensazione di freschezza e la casa sembra più ampia! Ma ogni superficie vuole detergenti specifici, come quelli creati da Nuncas. Winto Parquet per esempio, è arricchito con sapone di cocco e privo di solventi così non opacizza e non rimuove la protezione impermeabilizzante dei parquet. Winto Marmo a pH neutro, invece, stacca lo sporco in profondità senza aggredire la superficie porosa del marmo né alterarne il colore o la finitura a specchio. E per il cotto, anche più pregiato, Winto Cotto pulisce a fondo senza rimuovere i trattamenti sigillanti di queste superfici, indispensabili per prevenire la formazione di macchie e di efflorescenze calcaree. E se vuoi il massimo dalla ceramica, prova Winto Gres, ottimo su gres porcellanato satinato o lucido, ceramica, klinker e pietra non calcarea, anche per la pulizia di fughe e residui di posa.



Si puliscono per igiene, ma i pavimenti a specchio sono un vero piacere per gli occhi

Li usi in casa, su tante superfici

I prodotti specifici Nuncas si utilizzano anche per altre zone della tua casa. Winto Parquet pulisce anche mobili e linoleum, Winto Marmo è perfetto per superfici in resina, Winto Cotto si passa su caminetti e fioriere. Con Nuncas hai la sicurezza dell'eccellenza in più di duecento prodotti.



seguici su



DETTAGLI DI STILE

DECORI PER RENDERE PIÙ BELLA LA CASA

Sinfonia d'autunno

NOTE INEDITE DAL BOSCO: IL CANDORE DELLE ORTENSIE FA DA CONTRAPPUNTO ALLE CALDE CROMIE DELLE FOGLIE E DEI FUNGHI

a cura di Monica Pilotto, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3

PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 cestino di paglia rotondo di circa 22 cm di diametro - 1 spugna per fioristi di circa 18 cm di diamentro - 2 vaschette di funghi pioppini - 5 o 6 piccole ortensie bianche - 1 mazzetto di foglie di cinerea stabilizzate

● **1** Foderate la base del cestino con un foglio di alluminio o con un pezzo di pellicola trasparente. Riempite d'acqua fredda un catino o un lavello, appoggiatevi la spugna e lasciatela affondare senza schiacciarla. Quando si sarà ben impregnata d'acqua, sgocciolatela delicatamente e appoggiatela nel cestino.

● **2** Disponete i funghi sulla circonferenza esterna del cesto, ammassandoli soprattutto su un lato, e appoggiateli sul bordo della spugna pressandoli leggermente in modo che possano assorbirne l'umidità. Se non sono stabili, fissateli con qualche stuzzicadente o con dei sottili rametti di legno.

● **3** Accorciate i gambi delle ortensie e posizionatele nella parte centrale del cestino, nella spugna imbevuta, lasciandone solo due sul bordo. Completate la composizione inserendo, tra i funghi e le ortensie, i rametti di foglie di cinerea stabilizzate.



Nobili cipolle

PROVERBIALMENTE RUSTICHE E POPOLARI, SI PRESTANO ANCHE A PREPARAZIONI RAFFINATE

a cura di Paola Mancuso, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling Alessandro Pasinelli Studio





Osservatela, per piacere. Piacere vostro, s'intende. Perché la cipolla è bella, disegnata dalla natura con una geometria che, al taglio trasversale, fatto di anelli concentrici, appare perfetta. Anche esternamente è tutt'altro che banale. Bianca perlacea oppure dorata con riflessi fulvi o rossa di un viola sontuoso, le sue sottili foglie superficiali nascondono quelle che, serrate l'una all'altra, ne costituiscono la polpa succulenta. Carattere peculiare del bulbo è l'odore deciso, più o meno penetrante secondo le tante varietà: Rossa di Tropea, Bianca di Giarratana, Bionda di Sermide, Dorata di Parma, Gialla di Mondragone e poi sarda di Bannari, pugliese di Barletta… L'aroma della cipolla ha fatto passare in secondo piano la sua bellezza, ma questa non è sfuggita al poeta Pablo Neruda che le ha dedicato un'ode, che comincia così:"Cipolla\ luminosa ampolla,\ petalo su petalo\ s'è formata la tua bellezza\ squame di cristallo\ t'hanno accresciuta\ e nel segreto della terra buia\ s'è arrotondato il tuo ventre di rugiada".

> segue a pag. 34



SFOGLIETTE ALLA TOMA E CIPOLLE CARAMELLATE

PER 4 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia pronta, rettangolare - 150 g di toma (o gruyère) - senape di Digione - 4 cipolle rosse - 1 cucchiaio di zucchero - 1/2 dl di latte - 1 tuorlo - timo (o rosmarino) - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Ricavate dalla sfoglia 12 quadrati di circa 8 cm. Spalmateli con un velo di senape al centro e disponetevi un dado di formaggio. Richiudete le sfogliette avvicinando gli angoli, senza chiuderli completamente. Inumidite con acqua i punti di chiusura. Mescolate il latte con il tuorlo e spennellate la superficie delle sfogliette.
● **2** Cuocetele nel forno già caldo a 220° per 10 minuti, abbassate la temperatura a 180° e terminate la cottura, finché diventano dorate e la sfoglia si apre a fiore, lasciando uno spazio libero al centro.
● **3** Nel frattempo, affettate le cipolle e cuocete in padella con 2 cucchiai di olio e 2 di aceto. Quando sono morbide aggiungete lo zucchero, 1 pizzico di sale, profumate con timo (o rosmarino) e fatele caramellare. Distribuite il composto di cipolle preparato sulle sfogliette e servitele calde.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 405 cal/porzione

Piatto di Rose & Tulipani distribuito da Unitable, bicchiere di Kahla distribuito da Luigi Galli, fondo tessuto di Dedar. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 33

Un'antica panacea

Il bulbo delle cipolle è prezioso fin dall'antichità. Gli Egizi credevano che il forte aroma potesse ridonare il respiro ai morti. Ma anche ai vivi… perché erano distribuite come cibo quotidiano agli uomini che lavoravano alle piramidi. La fama di cibo energetico continuò nei secoli. Erano rancio dei soldati greci e poi romani. Nel medioevo i medici le prescrivevano contro emicranie, perdita di capelli, morsi di serpente, sterilità. La cipolla fu introdotta in America da Cristoforo Colombo nel suo viaggio del 1493 ad Haiti e da allora si diffuse in tutto il Nuovo Mondo.

> segue a pag. 38





ZUPPA DI CIPOLLE ALLA BIRRA

PER 4 PERSONE
800 g di cipolle bianche - 2 spicchi d'aglio - 1 foglia di alloro - 33 cl di birra chiara - 1 l di brodo di carne - 4 cucchiai di gruyère grattugiato - 4 fette di pane tostato - bacche di ginepro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate le cipolle, salatele e fatele stufare in una casseruola con 4 cucchiai d'olio per 15 -20 minuti. Quando incominciano a dorarsi aggiungete gli spicchi d'aglio tritati e la foglia di alloro (che eliminerete a fine cottura).
● **2** Mescolate per 5 minuti, bagnate con la birra, lasciatela sfumare e aggiungete il brodo di carne; cuocete con il recipiente semi coperto per 45 minuti.
● **3** Tostate il pane cosparso di gruyère, fino a quando risulta leggermente dorato e il formaggio si è sciolto. Completate con una macinata di pepe e ginepro. Servite la zuppa con i crostoni caldi.

FACILE
● Preparazione 10 minuti
● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 300 cal/porzione



CIPOLLE FARCITE DI CUSCUS AGRODOLCE

PER 4 PERSONE
150 g di cuscus - 6 cipolle medie bianche - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiai di uvetta - 1 cucchiaio di miele millefiori - 2 chiodi di garofano - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le cipolle in acqua bollente salata con l'aglio, finché sono tenere; scolatele con un mestolo forato e fate ridurre il brodo sul fuoco. Nel frattempo, tostate il cuscus con 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente per 3/4 minuti; fuori dal fuoco bagnate con 3 dl di brodo di cipolla. Lasciate gonfiare per circa 30 minuti, fino a quando il liquido sarà assorbito completamente.
● **2** Tagliate la calotta alle cipolle e svuotatele delle foglie interne. Sgranate bene il cuscus con una forchetta e conditelo con l'uvetta, i chiodi di garofano pestati e ridotti in polvere, 1 cucchiaio di foglioline di timo e il miele. Salate, pepate e mescolate.
● **3** Farcite le cipolle aiutandovi con un cucchiaino. Distribuite i rametti di timo rimasti sul fondo di una pirofila e allineatevi le cipolle. Conditele con poco olio e cuocetele nel forno già caldo a 180° per 20 minuti. Servitele tiepide.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **250 cal/porzione**

In queste pagine, piatto di Thomas by Rosenthal distribuito da Sambonet Paderno industrie, tovagliolo La fabbrica del lino, fondo impiallicciatura rovere grigio 2 di Alpi.
Piatto di Rose & Tulipani distribuito da Unitable, forchetta di Mepra, fondo tessuto di Dedar.
indirizzi a pagina 6

POLENTA MORA CON CIPOLLE

PER 4 PERSONE
700 g di cipolle rosse - 150 g di farina integrale di mais (in vendita nei supermercati più forniti) o di polenta taragna - 1 uovo - 100 g di speck a fette sottili - 4 fettine di lardo - 5 dl di latte - aceto di vino bianco - rosmarino (o salvia) - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate le cipolle, tenetene da parte 2 e affettate sottili le altre; salate, pepate, bagnatele con qualche cucchiaio di aceto e fatele macerare per 15 minuti; quindi scolatele e fatele soffriggere con 4 cucchiai di olio.
● **2** Portate a ebollizione il latte con 2 dl d'acqua, salate e versatevi a pioggia la farina, mescolando con una frusta; cuocete 10 minuti e togliete dal fuoco. Incorporatevi l'uovo sbattuto.
● **3** Disponete sul fondo di una pirofila metà delle cipolle, ricoprite con 2 fettine di lardo, stendetevi metà della polenta, poi metà delle fettine di speck e le cipolle rimaste; ripetete gli strati e terminate con le cipolle tenute da parte appena affettate.
● **4** Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 1 ora a teglia coperta; verso fine cottura scoprite la preparazione per farla dorare e cospargete con il rosmarino tritato. Può essere preparata anche in pirofiline individuali.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 1 ora e 10 minuti**
● **470 cal/porzione**







CIPOLLE STUFATE CON LE PRUGNE SECCHE

PER 4 PERSONE
6 cipolle bianche medie - 2 dl di vino bianco - 12-15 prugne secche - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Immergete le prugne in acqua tiepida per farle rinvenire. Sbucciate le cipolle, tagliatele a metá in senso orizzontale e cuocetele a fuoco vivo in una padella antiaderente con 4 cucchiai d'olio. Quando hanno preso colore bagnatele con 3 dl d'acqua e il vino e lasciatele stufare coperte per 50 minuti, fino a renderle fondenti.
● **2** A metà cottura aggiungete le prugne sgocciolate, il rosmarino, 6 foglie di salvia e un pizzico di sale.
● **3** Togliete il coperchio, alzate la fiamma e fate caramellare le cipolle, rigirandole, perchè prendano colore su tutti i lati. Pepate e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **140 cal/porzione**

Piatto di Sabre Paris distribuito da P&M Promotion, cucchiaio di Domino distribuito da Unitable, fondo impiallicciatura rovere grigio 2 di Alpi. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 34

Per contadini e per signori

Mangiare "pane e cipolle" è un modo di dire per indicare la sopravvivenza. Eppure fin dal Trecento, come testimonia l'agronomo Piero de' Crescenzi, se le cipolle erano prevalentemente "cibo da contadini, erano considerate anche da gente nobili, buone dopo settembre". Senza contare l'apporto della cipolla alla cucina mediterranea come aroma e condimento - indispensabile nel nostro soffritto con carota e sedano -, parecchi sono i piatti tradizionali che la vedono protagonista, al Nord come al Sud. Col fegato alla veneta, ripiene e nella pissaladière in Liguria, nel friggione emiliano, nelle focacce chiuse, cioè le scacce, siciliane, nelle frittate calabresi, nella "genovese", carne stufata di pura ricetta napoletana, e nella "francesina", lesso "rifatto" con cipolle alla fiorentina… Per non dire delle conserve, dove cipolline immature vengono immolate sott'aceto e sott'olio. E veniamo alla zuppa di cipolla, classico piatto dove questo ortaggio diventa squisitezza degna anche di tavole raffinate. L'origine sembra risalire alla cucina dell'antica Roma, ma è stata la Francia del Settecento a farne un suo piatto capolavoro. Ancora Neruda, così supera l'eterno problema dei solfuri che si sprigionano dalla cipolla sotto la lama e fanno lacrimare gli occhi: "esci dal suolo,\ eterna, intatta, pura,\ come semenza d'astro,\ e quando ti taglia\ il coltello in cucina \ sgorga l'unica lacrima\ senza pena. Ci hai fatto piangere senza affliggerci." Tritatutto e mixer ci aiutano, ma la poesia può essere un balsamo ancora più efficace.


Push
Pulse
Lock
BRANDANI
gift group
www.brandani.it
ITALIAN STYLE

BUDINO DI CIPOLLE STUFATE AL CARAMELLO

PER 6 PERSONE
450 g di cipolle bianche - 2 cucchiai di aceto di sherry - 3 dl di latte - 1 dl di panna fresca - 2 uova intere e 2 tuorli - semi di coriandolo - 1 mazzetto guarnito (alloro, salvia, timo e maggiorana) - 6 cucchiai di caramello pronto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

● **1** Affettate le cipolle e fatele stufare in una casseruola con 2 cucchiai d'olio. Aromatizzate con qualche seme di coriandolo e il mazzetto guarnito, salate, poi bagnate con l'aceto di sherry. Quando sono cotte e dorate togliete dal fuoco, eliminate il mazzetto di erbe aromatiche, pepate e lasciate raffreddare.
● **2** Frullate i 2 terzi delle cipolle con il latte, le uova e i tuorli, poi incorporatevi la panna, mescolando. Ricoprite bene il fondo di 6 stampini da crème caramel con 1 cucchiaio di caramello. Profumate con una macinata di semi di coriandolo e versate la crema negli stampini.
● **3** Cuocete a bagnomaria nel forno già caldo a 160° per 45 minuti. Controllate la cottura inserendo uno stecchino al centro dei budini: se ne esce asciutto sono pronti, altrimenti proseguite la cottura per 10 minuti. Sformate i budini e serviteli tiepidi, accompagnati con le cipolle stufate tenute da parte.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora ● 175 cal/porzione





DOLCE E DORATA, ANZI D'ORO
Revere, un paese bellissimo sul Po: qui, l'elegante Ristorante Il Tartufo (via Guido Rossa, Revere, Mantova, tel. 0386 846076) si intitola al prezioso fungo, ma è famoso anche per la sua Cipolla d'oro, ricetta che, dice lo chef patron Gianni Addonizio "esalta al meglio un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) del territorio mantovano, la Cipolla di Sermide". Pluripremiato e vicepresidente dell'Unione Italiana Ristoratori, Addonizio aggiunge: "La nostra cipolla, grossa, dolce e bionda è nota da secoli per la sua qualità. Io l'ho valorizzata farcendola intera con una crema a base di formaggi e l'ho in menu praticamente tutto l'anno, anche perché è molto bella a vedersi".
Dalle sue parti c'erano altre ricette antiche?
Il "tirot" era una focaccia originaria di Felonica, un paese qui vicino. La cipolla si impastava con strutto e farina e poi si stendeva nella teglia. Era il cibo base dei contadini.
In Lombardia ci sono altre varietà di cipolla interessanti…
Quella dorata di Voghera è più pungente e si conserva a lungo; quella di Sermide ha rischiato di essere abbandonata perché un tempo non si conservava oltre i tre mesi. Con le tecniche moderne oggi l'abbiamo sempre e per noi è la cipolla per eccellenza, nutrita nei terreni fertili e ben irrigati del Po, anzi dell'Oltrepo…

Piatto di Mikasa distribuito da Livellara, cucchiaino di Mepra, fondo impiallicciatura rovere grigio 2 di Alpi. Indirizzi a pagina 6

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

In queste pagine si va oltre la raccolta di piatti gustosi, semplici e ricercati allo stesso tempo. Il volume ci introduce al mondo tutto parigino della "bistronomia", in un racconto che celebra le ricette famose e lo spirito di un bistrot in cui da sempre cibo, gente e storie si incrociano: il "Paul Bert", uno dei più noti della Ville Lumière. Nel corso degli anni, il locale ha sfamato e soprattutto incantato i clienti che hanno sostato per godere della buona cucina, sorseggiando un bicchiere di vino e respirandone l'atmosfera retrò e ricca di fascino.

BISTROT

di Bertrand Auboyneau e François Simon
Guido Tommasi Editore, a 25 €



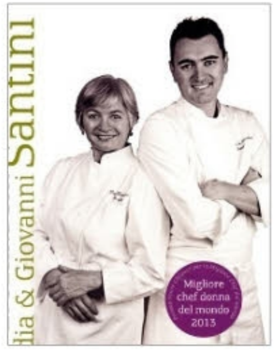
"Un viaggio nella Parigi dei bistrot (...) un imperdibile carnet di indirizzi, gastronomico e sentimentale"

dall'introduzione al volume

IN CUCINA CON NADIA E GIOVANNI SANTINI

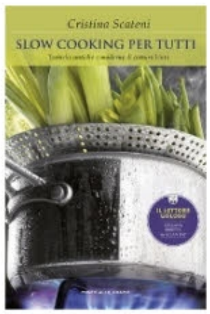
Guido Tommasi Editore - Datanova, a 28,50 €

Lei, Nadia Santini, chef del tristellato ristorante Dal pescatore di Canneto sull'Oglio, ha vinto il titolo di Migliore Chef Donna del Mondo. Insieme al figlio Giovanni, che quotidianamente la accompagna ai fornelli del ristorante, in questo libro la vincitrice dell'Oscar della cucina al femminile ha raccolto 170 ricette. Il volume presenta al grande pubblico una cucina familiare e gustosa, frutto di una lunga tradizione e di un'attenta ricerca sulle materie prime, fatta con passione e rigore.



SLOW COOKING PER TUTTI

Tecniche antiche e moderne di cottura lenta,
Ponte alle Grazie Editore, a 14,80 €



Una delle declinazioni più affascinanti del termine slow oggi è rappresentata dalle cotture: complesse oppure semplici; alcune antichissime, altre nate o perfezionate grazie alle moderne tecnologie, ma tutte accomunate da risultati eccellenti. Cristina Scateni ha riunito in questo libro, corredato da ricette esemplari e ben spiegate, tutti i sistemi di cottura che fanno propria la lentezza; ci sono tutte le tecniche, gli strumenti, i consigli e i trucchi per sperimentare, e, naturalmente, gustare il meglio dello slow cooking.

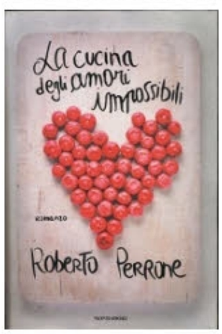




LA CUCINA DEGLI AMORI IMPOSSIBILI

di Roberto Perrone, Mondadori Ed. a 111,90 €

Formula vincente per un romanzo brillante e divertente, dove il racconto è inframmezzato



da ricette vere, tutte da provare. L'autore intesse con abilità amore e segreti con avventure di chef e stelle, pansotti e misteriosi ingredienti, in una storia che delizierà i lettori, quelli romanticamente inclinati e quelli che non disdegnano pietanze sopraffine.

A PROPOSITO DELL'IRRESITIBILE POLPETTA MADE IN USA

"Hamburger gourmet", L'Ippocampo Ed, a 15 €
"Quante storie per un hamburger", Guido Tommasi - Datanova, 14,50 €

Il primo libro comprende 58 ricette di super panini, segreti e consigli per ottimi hamburger gourmet. Matteo Ruisi, art director, cuoco e scrittore, nel secondo offre 10 ricette di hamburger legate a un buffo racconto ciascuna, più 5 "ricette" assurde, come quella per fare il... calcestruzzo.



Paste sarde

ANTICHI FORMATI E RAFFINATI CONDIMENTI RACCONTATI DA INTERPRETI SPECIALI. IN UN VIAGGIO GASTRONOMICO E CULTURALE TRA PASSATO E FUTURO

a cura di Cristiana Cassé, testi di Beatrice Spagoni, servizio di Spagoni+Mulas, ricette di Roberto Petza

Si ringraziano per la collaborazione e l'ospitalità Roberto Petza del ristorante S'Apposentu a Casa Puddu, l'associazione Demetra e la Cooperativa agricola Madonna d'Itria.
Indirizzi a pagina 6





Siddi, il paese della pasta, nella Marmilla (un'area collinare nel cuore della Sardegna), ospita personaggi straordinari. Lo chef stellato Roberto Petza, fondatore dell'Accademia di Alta Cucina Sarda Casa Puddu, nel suo ristorante S'Apposentu di casa Puddu interpreta con magia e freschissima maestria la tradizione della sua terra. Crea piatti di straordinario equilibrio con le risorse del territorio e l'innovazione del suo genio, che lo porta a raccogliere le erbe spontanee dei campi e a cercare i produttori più attenti a km 0 (nelle foto in basso). Preziosa è la sua collaborazione con le signore dell'Associazione Demetra, sempre a Siddi, il cui obiettivo è recuperare e diffondere la tradizione della pasta con laboratori adatti tutti.
Nelle foto in alto, la signora Ausilia "strappa" l'impasto e lavora un maccaronis fibaus. Nella pagina accanto, i malloreddus (i maccheroncini sardi) appena "strisciati".







Per le tallutzas: impastate 300 g di semola di grano duro, 140 g d'acqua e 5 g di lievito di birra per circa mezz'ora fino a ottenere un impasto liscio e compatto. Copritelo e fatelo riposare per 1 ora in frigorifero. Quindi stendetelo in una sfoglia sottile e ricavatene tanti dischi di circa 4 cm di diametro.



TALLUTZAS CON RAGÙ DI CORTILE E PECORINO GIOVANE

PER 4 PERSONE

400 g di talluzzas (vedi sopra) - 1 coscia, 4 durelli e 2 fegatini di pollo - 3 creste di gallo - 1 petto di piccione - 1 coscia e 1 fegato di coniglio - 1 carota tagliata a cubetti - 1/2 spicchio d'aglio - 1 foglia d'alloro - 2 scalogni tritati - 1 rametto di rosmarino - 1 ciuffo di prezzemolo - 30 g di di lardo a cubetti - 30 g di farina - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 16 pomodorini pelati - 1/2 litro di brodo - olio extravergine d'oliva - 100 g di pecorino giovane grattugiato - foglie di finocchietto per guarnire - sale - pepe

● **1** Tagliate le carni di pollo, piccione e coniglio, i durelli di pollo e le creste di gallo a cubetti. Salate e pepate leggermente il tutto. Rosolate il mix in poco olio ben caldo e poi sgocciolatelo.
● **2** In una casseruola, fate appassire gli scalogni, l'aglio, la carota e il lardo con 3 cucchiai di olio. Aggiungete la carne rosolata e continuate la cottura per qualche minuto. Quindi unite anche il fegato di coniglio e i fegatini di pollo tritati con il rosmarino e il prezzemolo. Sfumate con il vino e poi aggiungete i pomodorini e l'alloro. Cuocete per circa 1 ora bagnando con un po' di brodo ogni volta che il ragù si asciuga.
● **3** Lessate la pasta in acqua salata, sgocciolatela e mantecatela in padella con il ragù, un po' di pecorino e poco olio. Distribuite nei piatti e completate con il finocchietto e il pecorino rimasto.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e mezzo ● 635 cal/porzione



TACCONI ARTIGIANALI CON RAGÙ DI GAMBERI E ARSELLE PROFUMATE AL LIMONE

PER 4 PERSONE
400 g di tacconi (vedi sotto) - 200 g di code di gambero sgusciate - 500 g di arselle - 1 limone - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 ciuffo di basilico - olio extravergine d'oliva - sale grosso e fino - pepe

● **1** Mettete le arselle in un recipiente con sale grosso e abbondante acqua e lasciatele spurgare per 2 ore. Sgocciolatele e disponetele in un tegame con un filo d'olio, 1 spicchio di aglio e un po' di prezzemolo. Coprite e cuocete finché le conchiglie si saranno aperte. Quindi eliminate i gusci e tenete da parte i molluschi (conservate anche l'acqua di cottura).
● **2** Riducete le code di gambero a bastoncini, conditele con sale, pepe, 2 cucchiai di olio, 3 foglie di basilico spezzettate e la scorza di 1/4 di limone grattugiata. Lasciate riposare al fresco.
● **3** Tritate insieme l'aglio e il prezzemolo rimasti, soffriggeteli con 2 cucchiai di olio, unite un mestolino di acqua delle arselle, spegnete il fuoco e regolate di sale se necessario (se invece risulta salato, aggiungete poca acqua naturale).
● **4** Cuocete i tacconi in acqua salata e scolateli al dente. Versateli nella padella e saltatele a fuoco vivo finché avranno assorbito il liquido quasi del tutto. Togliete dal fuoco e mescolate con le arselle, le code di gambero, un po' di scorza di limone grattugiata e un cucchiaio olio extravergine.

MEDIA ● **Preparazione 40 minuti + riposo** ● **Cottura 30 minuti** ● **420 cal/porzione**



Per i tacconi: preparate lo stesso impasto delle tallutzas (nella pagina a fianco) ma senza lievito, poi tagliatelo in rettangoli e torceteli un poco pressandoli tra le dita.

Nella terra del grano

La Marmilla è un luogo magico. Una pianura a perdita d'occhio, tra pascoli di pecore e campi, interrotta qua e là da colline coniche. È il cuore del "granaio di Roma", la Sardegna dell'epoca romana, la zona più adatta alla coltivazione del frumento, grazie anche alle consistenti bonifiche di zone paludose che hanno dato luogo a un terreno ideale per pregiate varietà di grano duro. Una fra tutte la Senatore Cappelli: ricca di proteine e resistente, ha spighe belle alte, dai folti baffi scuri e talmente rigogliose da impedire alle erbacce di crescere (rendendo superfluo l'uso di prodotti chimici). La semola che ne nasce è adatta alla preparazione di pane, dolci e soprattutto pasta, che in Sardegna ha mille forme secondo la zona e le sue tradizioni, assumendo significati legati alla vita famigliare o persino alla fede religiosa. Noi abbiamo voluto farcela raccontare dalla sinergia autoctona del grande chef Roberto Petza e dalle esperte mani delle signore dell'Associazione Demetra: innovazione e tradizione, unite dalla medesima passione per l'espressione più tipica del loro territorio.

> *segue a pag. 46*



> *segue da pag. 45*

Ricette d'altri tempi

L'impasto è semplice: semola e acqua lavorati con forza fino a "strappare" la pasta che deve diventare sdrucita e "fare la treccia", raccomanda la signora Ausilia, dell'associazione Demetra, mentre ci mostra con gesto sicuro una vita di esperienza a impastare e dalle sue mani escono come per incanto maccaronis, tacconi, pillus... "Niente sale", continua Ausilia, "romperebbe il glutine della semola". Nell'impasto a volte compaiono le uova, come per le lasagnette, oppure il lievito, come nel caso delle tallutzas: "nascono dagli avanzi della lavorazione del pane coccoi", racconta lo chef Roberto Petza, "rielaborato a piccole palline che le massaie poi schiacciavano sulle cosce fino a ottenere dei dischi sottilissimi di pasta". Il ristorante di Petza è a Siddi, tra le mura dello storico pastificio Puddu, dove opera anche la sua Accademia di alta cucina sarda. Qui ci ha offerto le paste della tradizione, raccontandole con grazia da maestro. "I pillus, che nascono da lembi di altra pasta avanzata, li propongo con le piccole anguille dei vicini stagni di Cabras, il pecorino giovane e la menta".

> *segue a pag. 49*

PILLUS CON SALSICCIA FRESCA, BIETOLE SELVATICHE E PECORINO

PER 4 PERSONE
400 g di pillus (vedi pagina a fianco) - 1 mazzo di bietole selvatiche - 200 g di salsiccia - 100 g di pecorino giovane grattugiato - 1 spicchio d'aglio - 1 piccolo peperoncino fresco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Riducete la salsiccia a pezzettini. Lavate le bietole e separate la parte verde dalle coste. Tagliate queste ultime a cubetti e scottateli in acqua bollente leggermente salata per circa 5 minuti; poi aggiungete le foglie per 2 minuti. Scolate, fate raffreddare e tenete da parte.
● **2** In una padella, fate stufare l'aglio e il peperoncino in 3 cucchiai d'olio per qualche secondo, quindi eliminate l'aglio, aggiungete la salsiccia e fatela rosolare per 5 minuti. Bagnate con poca acqua, unite le bietole, mescolate e togliete dal fuoco.
● **3** Cuocete i pillus in acqua salata, scolateli al dente e fateli insaporire in padella con il sugo per qualche istante. Fuori dal fuoco, mantecate con il pecorino e un filo d'olio.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 25 minuti ● 640 cal/porzione



PILLUS CON ANGUILLA, PECORINO E MENTA

PER 6 PERSONE
400g di pillus (vedi riquadro a destra) - 1 anguilla di circa 1 kg spellata e sfilettata - 100 g di pecorino giovane grattugiato - 5 spicchi d'aglio - 3 foglie di alloro - 1 mazzetto di menta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Riducete i filetti di anguilla in listarelle di circa 3x1 cm. Mettete sul fuoco una pentola con 2 litri d'acqua, 70 g di sale, l'aglio e l'alloro. Appena inizia il bollore, immergetevi l'anguilla, spegnete subito il fuoco e lasciate raffreddare.
● **2** Lessate i pillus al dente in acqua salata: verso fine cottura, prelevate poca acqua e mettetela in una padella con l'anguilla sgocciolata. Scolate i pillus, trasferite anch'essi nella padella e fate ridurre il liquido a fuoco vivo. Fuori dal fuoco, incorporate il pecorino e un po' di foglie di menta. Irrorate con un filo d'olio, pepate e servite guarnendo con ciuffetti di menta.

FACILISSIMA ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **755 cal/porzione**

Per i pillus: impastate per almeno mezz'ora 350 g di semola di grano duro con 170 g di acqua. Avvolgete l'impasto con pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora. Stendetelo in sottili sfoglie di circa 1/2 millimetro di spessore e, con una rotella dentellata, riducetele in tagliatelle corte e disuguali.





ZUPPA DI FREGUA DI CASA CON LE DELIZIE DEL MARE

PER 10 PERSONE
400 g di fregua (fregola) - 500 g pesci di scoglio sfilettati e tagliati a cubetti di circa 1 cm (tenete da parte le lische e le teste) - 10 gamberi rossi sgusciati (tenete da parte le teste) - 200 g di cozze scottate e sgusciate - 100 g di vongole scottate e sgusciate - 10 calamaretti spillo eviscerati - 40 pomodorini ciliegia pelati - 1 ciuffo di basilico - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 1/2 arancia (la scorza a julienne) - sale
per il brodo di pesce: le lische e le teste del pesce - le teste dei gamberi - 50 g di granchi di stagno - 1 cipolla - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 porro - 3 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto misto di basilico, finocchietto, timo, maggiorana - 1 foglia alloro - 1 peperoncino - 4 pomodori rossi maturi - 30 g di triplo concentrato di pomodoro - 1 bicchiere di vino bianco (tipo vernaccia di Oristano) - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Per il brodo di pesce, pulite le verdure, lavatele e riducetele a pezzettini. Fate imbiondire la cipolla a fuoco basso con 2 cucchiai di olio. Unite le carote, il sedano e il porro e cuocete per 5 minuti. Aggiungete l'aglio e il prezzemolo tritati e le foglie delle altre erbe. Fate stufare per 1 minuto e incorporare gli scarti di pesce lavati e i granchi. Proseguite la cottura fino a ottenere una poltiglia, continuando a mescolare. Sfumate con il vino, unite i pomodori tritati e il concentrato e cuocete ancora per 10 minuti.
● **2** Togliete dal fuoco, coprite la zuppa con cubetti di ghiaccio e lasciate in infusione per 20 minuti. Quindi portate di nuovo a bollore, continuando a schiumare e lasciate sobbollire per 5 minuti. Filtrate e ricavate il brodo. Regolate di sale, se necessario.
● **3** Per il sugo di pesce, stufate l'aglio e il prezzemolo tritati con poco olio, aggiungete i pesci a cubetti e i pomodorini e fate cuocere per 3 minuti. Regolate di sale, se necessario. Unite la fregua al condimento e, dopo 1 minuto, aggiungete 2 mestoli di brodo di pesce e 1 di acqua naturale. Portate a cottura controllando che la zuppa non si asciughi. Poco prima di spegnere il fuoco, unite i calamaretti e i gamberi. Fuori dal fuoco, aggiungete le cozze, le vongole, la scorza di arancia, il basilico a pezzetti e un filo d'olio.

ELABORATA ● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 1 ora e 15 minuti** ● **275 cal/porzione**

Per la fregua (fregola): mescolate in una larga terrina 300 g semola di grano duro e 100 g semola di grano duro a grana grossa. Spruzzate con poca acqua e mescolate con una mano facendo girare velocemente la semola sui bordi del recipiente, in modo che si creino dei granelli di impasto. Passate il tutto al setaccio in modo da uniformare le dimensioni dei granelli e fateli cadere su una teglia. Preriscaldate il forno a 160° e cuocete la fregua per circa 20 minuti girandola spesso.

> *segue da pag. 46*

Artigiani del gusto

Sono tante le tipologie di pasta tradizionali, alcune davvero difficili da realizzare (ma le citiamo per conoscenza): le orighittas (orecchini), per esempio, due fili sottili di sfoglia avvolti su se stessi e chiusi all'estremità in un piccolo cerchio, oppure i maccaronis fibaus, che prevedono un impasto consistente ma soffice, da lavorare fino a ottenere uno spaghetto di 60 cm, poi piegato ed essiccato a "biscia". Più accessibili i maccaronis xibiru, ovvero i maccheroncini sardi o malloreddus: Ausilia suggerisce un impasto con 1 kg di semola e 500 ml di acqua, dal quale ricavare palline da strisciare sulla paglia del canestro per ottenere la caratteristica forma a ricciolo rigata. E poi c'è la fregola... Tra le mani dello chef Roberto Petza sembra nascere spontaneamente. "Io lavoro un blend di tre semole diverse spruzzato poco alla volta con acqua mentre si frega sul fondo di un recipiente di cotto, "su piau" di 50 cm di diametro. Poi setaccio i grani che si sono creati e li tosto in forno a 160°". Una meraviglia che a vederla nascere è già una soddisfazione e ad assagiarla è un'eseprienza fuori del comune.

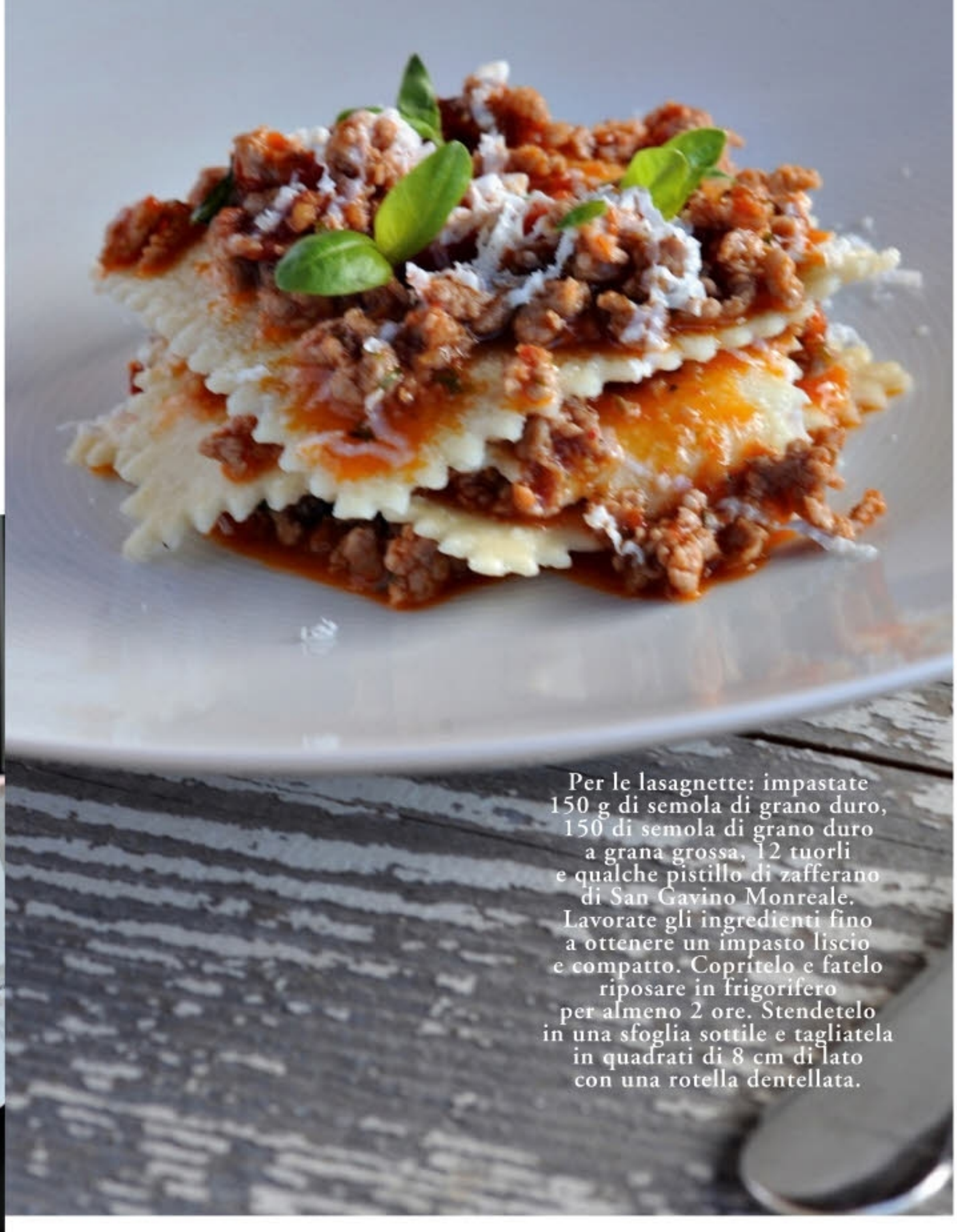


LASAGNETTE CON SUGO DI SALSICCIA FRESCA E RICOTTA MUSTIA

PER 6 PERSONE
500 g di lasagnette - 800 g di salsiccia - 200 g di pomodorini ciliegia pelati - 100 g di ricotta mustia grattugiata (ricotta affumicata semi stagionata) - 100 g pecorino giovane grattugiato - 1/2 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 foglia di alloro - 3 scalogni - foglie di basilico per guarnire - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Rosolate la salsiccia sbriciolata in una padella molto calda, sgocciolatela dal grasso e tenetela da parte. In una casseruola, fate appassire gli scalogni affettati sottilmente con l'aglio, il prezzemolo tritato e 4 cucchiai d'olio. Aggiungete la salsiccia e cuocete per qualche minuto. Bagnate con poca acqua, fatela evaporare completamente, quindi unite i pomodorini e l'alloro e cuocete per altri 10 minuti. Aggiungete ancora un po' d'acqua e proseguite la cottura per circa 1ora bagnando di nuovo, se necessario. Regolate di sale e pepate.
● **2** Poco prima che il sugo sia pronto, lessate le lasagnette in acqua bollente salata e scolatele. Adagiatene 4 su una piccola teglia oliata e coprite ognuna con 1 cucchiaio di sugo e un po' di ricotta. Prosegute a strati fino a esaurire gli ingredienti, avendo cura di treminare con il sugo. Cospargete le torrette con il pecorino e rifinite con un filo d'olio e le foglie di basilico.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **800 cal/porzione**



Per le lasagnette: impastate 150 g di semola di grano duro, 150 di semola di grano duro a grana grossa, 12 tuorli e qualche pistillo di zafferano di San Gavino Monreale. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e compatto. Copritelo e fatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Stendetelo in una sfoglia sottile e tagliatela in quadrati di 8 cm di lato con una rotella dentellata.

stv DDB®

VOI LA PREPARATE IN 12 MINUTI. NOI IN 18 ORE.



DE CECCO. LA PASTA A REGOLA D'ARTE DAL 1886.

Per fare una buona pasta a voi servono pochi minuti. A noi, molte ore. Perché la facciamo seguendo sempre lo stesso metodo antico e sapiente, che usiamo da più di un secolo. Ecco perché con De Cecco siete sicuri di mangiare una pasta italiana a regola d'arte.

Ecco perché De Cecco è differente:

I nostri processi di lavorazione	I benefici per voi
Maciniamo solo il cuore del grano per produrre una semola pregiata.	La pasta rimane sempre al dente senza deformarsi.
La semola viene impastata a freddo con acqua purissima delle nostre sorgenti, ed essiccata lentamente a basse temperature.	La pasta mantiene inalterato tutto il suo sapore e le sue caratteristiche organolettiche.
La pasta viene trafilata al bronzo.	La pasta ha una superficie ruvida che trattiene meglio i condimenti.



Per maggiori informazioni www.dececco.it

Di De Cecco ce n'è una sola.

Sardegna in bottiglia

UN'ISOLA ESUBERANTE E VIGOROSA CHE OFFRE BIANCHI E ROSSI DI GRANDE PERSONALITÀ. PERFETTI PER UNA CUCINA CHE SPAZIA TRA TERRA E MARE

a cura di Alessandro Gnocchi,
testi di Sandro Sangiorgi



STOCKFOOD

CANTINE SOCIALI E GRANDI AZIENDE

Negli anni sessanta e settanta la Sardegna era celebre per le sue cantine sociali, in particolare quella del Cannonau di Jerzu e quella del Vermentino di Gallura. Poi, questo sistema si è indebolito fino a entrare in una vera e propria crisi da cui si è salvata qualche lodevole eccezione come la Cantina Santadi, produttrice del Carignano. Sono così emerse le grandi aziende capaci di produrre bianchi e rossi intonati alle esigenze di mercato e, se possibile, anticipare le abitudini dei consumatori.

QUALITÀ E TRADIZIONE

Tra i piccoli produttori, sono ormai molte le realtà in grado di offrire bottiglie interessanti e digeribili, specialità in perfetta sintonia con la tradizione culinaria della regione. Sebbene la Sardegna sia circondata dal mare, la sua cucina guarda soprattutto la terra e offre una varietà di ricette che coinvolgono carni, vegetali, legumi e semi, tanto da favorire l'accostamento con intensi vini rossi e con bianchi corposi. Non mancano piatti di pesce, molluschi e frutti di mare, dove si coglie il riuscito connubio con le erbe e i vegetali tipici del Mediterraneo.

CARNE, PESCE & PASTA

I vini bianchi sardi hanno la fisionomia e la ricchezza adatte a sposare i frutti della terra come quelli del mare, grazie alla morbida duttilità del gusto e a una spiccata sapidità. I rossi sono invece più esuberanti e vigorosi, di rado possono seguire i piatti di pesce; meglio quando governano le ricette a base di carne con il fervore dell'alcol e con la stoffa dei tannini. Prima di lasciarvi agli accostamenti con le paste di Roberto Petza, ribadiamo una regola fondamentale: in presenza di carboidrati scegliamo il vino pensando al sugo come se lo mangiassimo da solo; poi, sapendo che la pasta ne diluirà il gusto, accosteremo prodotti con caratteristiche simili, ma espresse in maniera più delicata.

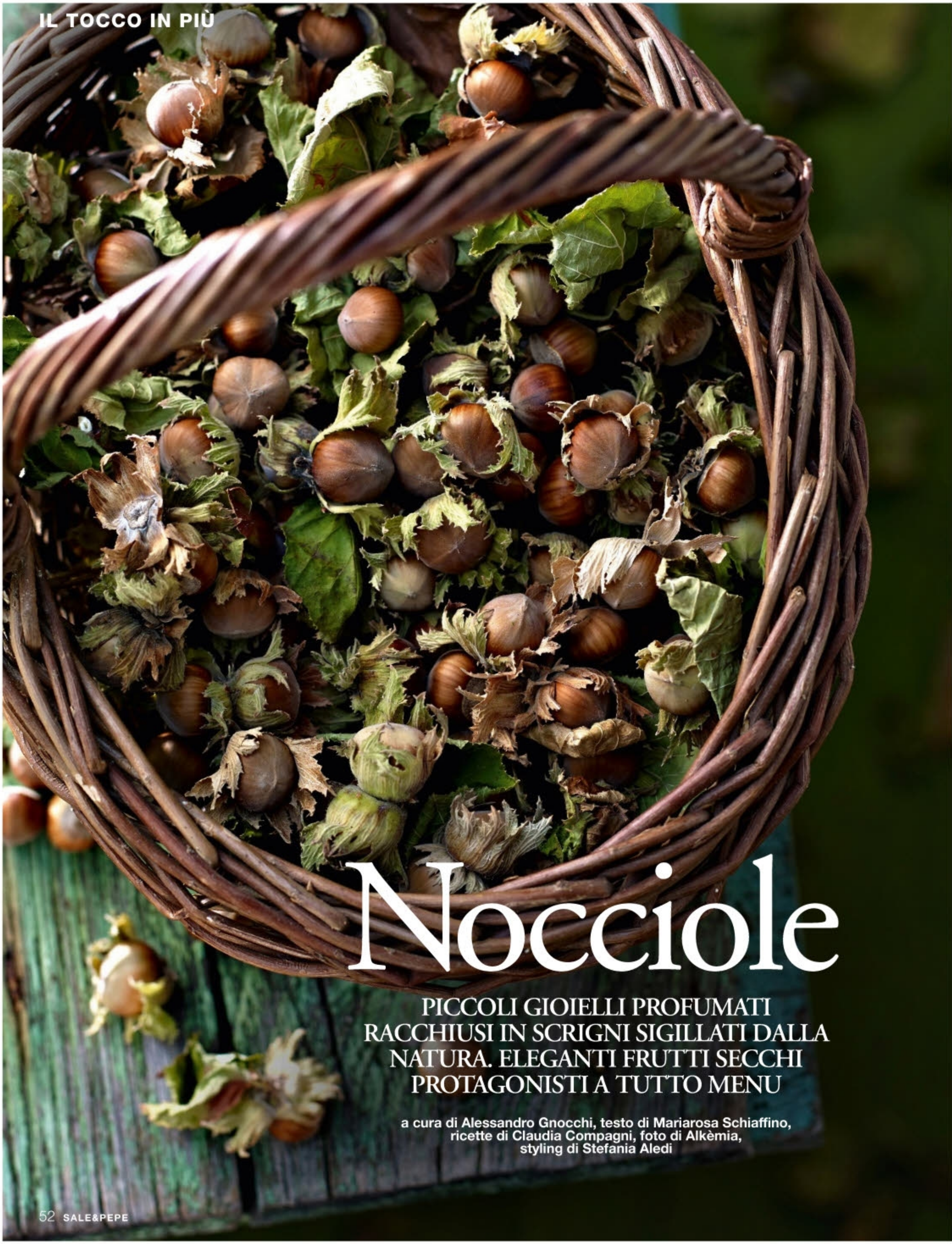
ALTEA BIANCO
Azienda agricola Altea Illotto, Serdiana (CA), 0783 70306; 10 €.
Ottenuto da uve Nasco con poco Vermentino, questo vino dal colore dorato e dal sapore profondo sa duellare con la veracità delle arselle e la tenacia di gamberi e tacconi (pag. 45).

MAMUTHONE
Azienda vitivinicola Giuseppe Sedilesu, Mamoiada (NU), 0784 56791; 12 €.
A Mamoiada nasce un Cannonau pieno e luminoso, sensibile al tono agreste del ragù di cortile (pag. 44) ma anche pronto a fondere la salsiccia con la ricotta mustia (pag. 49).

DETTORI BIANCO
Tenute Dettori, Sennori (SS), 079 512772; 19 €.
Dettori, uno dei migliori produttori sardi, si misura con un bianco d'altri tempi realizzato con Vermentino: il profumo ha una densa rusticità, mentre il sapore è incisivo e secco, per nulla intimorito dalla forza delle anguille (pag. 47).

ÒRRIU - VERMENTINO DI SARDEGNA
Quartomoro di Sardegna, Arborea (OR), 346 7643522; 9 €.
Viene dal Campidano questo bianco dallo stile vivo e moderno; così il Vermentino restituisce il territorio mettendosi a disposizione della zuppa di fregola (pag. 48) e dei pillus con salsiccia fresca (pag. 46).





Nocciole

PICCOLI GIOIELLI PROFUMATI RACCHIUSI IN SCRIGNI SIGILLATI DALLA NATURA. ELEGANTI FRUTTI SECCHI PROTAGONISTI A TUTTO MENU

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia,
styling di Stefania Aledi



Tagliatelle con pesto di salvia, pag. 54

Dopo lo scrupoloso dosaggio degli ingredienti per una classica torta alle nocciole, spesso ne resta poco più di una manciata. E poiché si sa che la nocciola, ricchissima di olii e di aromi, rischia di irrancidirsi se non viene consumata per tempo, si tratta di inventare qualcosa che la utilizzi lì per lì. Detto fatto. Ecco l'idea per un pesto che dia un sapore unico alle tagliatelle. Oppure per un'insalata che accosta valerianella, lattughino, taleggio (ma anche brie) a dadini, un trito di prezzemolo ed erba cipollina, una mela a pezzetti e le nocciole tostate e pelate, tritate.

In effetti, quello che i gastronomi ritengono il più elegante dei frutti secchi col guscio per via del sapore finissimo, può spaziare anche in un campo che le è meno congeniale di quello dolciario, dove ha sempre avuto successi clamorosi: dai famosi pasticcini "baci dI dama" alla più mitica crema da spalmare, dal classico gelato alla nocciola al cioccolato gianduja, che ha fatto dell'unione tra cacao e nocciola una delle massime glorie italiche dell'empireo del gusto. Come si vede dalle ricette proposte in queste pagine, le sue potenzialità sono a tutto menu.

> segue a pag. 55

TAGLIATELLE CON PESTO DI SALVIA

PER 4 PERSONE
400 g di tagliatelle fresche - 15 foglie di salvia - 50 g di nocciole tostate - 20 g di pecorino romano - 2 fette di bacon - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Sciacquate le foglie di salvia, asciugatele, eliminate il gambo frullatene una decina nel mixer con 40 g di nocciole, il pecorino, una macinata di pepe, un pizzico di sale e 1/2 dl d'olio; trasferite il pesto ottenuto in una terrina.
● **2** Scaldate una padella antiaderente, trasferitevi il bacon e tostatelo su fiamma non troppo alta, senza condimento, fino a che sarà diventato asciutto e croccante. Scolatelo dal fondo di cottura, asciugatelo con carta da cucina e tenetelo da parte.
● **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, diluite il pesto preparato con un mestolino di acqua di cottura, scolate le tagliatelle e conditele. Cospargetele con il bacon sbriciolato, le nocciole rimaste spezzettate, le foglioline di salvia rimaste e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **500 cal/porzione**

INSALATA CON CONIGLIO TIEPIDO

PER 4 PERSONE
1 sella di coniglio disossata - 1 cespo di insalata romana - 50 g di nocciole sgusciate - 50 g di formaggio di capra tipo Sainte Maure - 1/2 bicchierino di Marsala - 2 fette di pane toscano - 1 spicchio d'aglio - 30 g di burro - 1 rametto di timo - sale - pepe

● **1** Schiacciate lo spicchio d'aglio, riducete la polpa di coniglio a bocconcini piccoli e rosolatela in una padella con il burro, il timo e l'aglio schiacciato. Regolate di sale, pepate, bagnate con il Marsala e proseguite la cottura a padella semi coperta per circa 15 minuti.
● **2** Nel frattempo, mondate l'insalata, spezzettatela, lavatela e suddividetela in 4 piatti. Riducete il formaggio a scaglie sottili, spezzettate le nocciole e distribuitele sull'insalata.
● **3** Quando il coniglio è cotto toglietelo dalla padella e trasferitelo in una ciotola. Nella stessa padella del coniglio, fate rosolare il pane a dadini. Suddividete il coniglio e il pane nei piatti e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **375 cal/porzione**

CRUMBLE DI FUNGHI E VERDURE

PER 4 PERSONE
4 patate medie - 400 g di porcini - 300 g di zucca mondata - 200 g di pomodorini ciliegia - 50 g di nocciole tostate - 80 g di pane in cassetta - 2 rametti di maggiorana - 1 rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate i porcini, raschiate il gambo, eliminate la parte con la terra e sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente. Asciugateli e tagliateli a spicchi. Pelate le patate e riducetele a dadi di 2 cm; riducete a dadi anche la zucca.
● **2** Scaldate 4 cucchiai d'olio in una padella, unite la zucca, le patate e i porcini; regolate di sale, mescolate, versate 2 mestoli d'acqua calda e cuocete le verdure coperte per 10 minuti. Unite i pomodorini e le foglioline di timo e proseguite la cottura per 5 minuti.
● **3** Tritate il pane nel mixer con 2/3 delle nocciole, 5 cucchiai d'olio e le foglie di maggiorana. Trasferite le verdure in 4 pirofile da porzione, cospargetele con il trito preparato e le nocciole rimaste spezzettate, poi passate il crumble sotto il grill del forno per 3-4 minuti e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **460 cal/porzione**



Insalata con coniglio tiepido



Tegliette Staub, strofinaccio Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6.

Crumble di funghi e verdure

> segue da pag. 53

Del resto nella cucina medioevale era, come la mandorla, molto presente anche con le carni, il pesce e nelle zuppe, poi quest'uso da noi si è perso. Ma merita una gustosa riscoperta. In commercio, oltre al frutto secco dal bel guscio legnoso, di un castano rosso così preciso da dare il nome al colore "nocciola", si trovano nocciole sgusciate, tostate, in granella, oppure in farina pronta per dolci ma anche per tagliatelle speciali (metà farina 00 e metà farina di nocciole) da condire con burro e nocciole spezzettate.

Estratta la nocciola dal guscio, la pellicina scura che avvolge la polpa si toglie facilmente mettendola alcuni minuti in forno, operazione necessaria per dare il massimo risalto ai suoi aromi e renderla croccante. Altra idea: una panatura di nocciole tritate trasforma semplici fettine di filetto in un piatto da chef. Nocciole e scampi è un altro binomio sicuro. In genere il sapore delle nocciole si esalta con formaggi freschi o non troppo piccanti. Provate con la ricotta e godetevi l'unione che ha qualcosa di arcaico.

Temi scottanti

SOTTOPENTOLA, PRESINE E GUANTI DA FORNO PER TUTTI I GUSTI: VINTAGE O HI-TECH, CONTRO TUTTE LE BRUCIATURE

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

Fra i rischi più frequenti per chi lavora in cucina ci sono le scottature. Ma oltre alle dita, le pentole calde possono danneggiare tavoli, lavandini e piani di lavoro, soprattutto se in marmo e in laminato. Per questo bisogna tenere a portata di mano una piccola collezione di sottopentola: in legno, metallo o silicone l'importante è che siano ben levigati (per evitare rovesciamenti), ignifughi, leggeri e maneggevoli. I più avveniristici sono a griglia estensibile o composti da tanti moduli legati "a collana" che si dispongono secondo la dimensione della teglia o della casseruola.

> segue a pag. 58



● **1** Originale il sottopentola a forma di salsicce, in legno di faggio evaporato, da disporre liberamente sulla tavola (Wurst di Legnomagia; 6 pezzi 42 €). ● **2** Telescopico e salvaspazio l'appoggio che si adatta a qualsiasi tegame (I Genietti di Ipac; 11,50 €). ● **3** In acciaio inox e plastica il salva piano antiscivolo e resistente al calore (Magic di Fissler; 17 €). ● **4** Per pentole grandi e piccole, gli anelli in silicone di misure e colori diversi da riporre uno nell'altro (Trivets di Rig-Tig da JV Store; 24 €). ● **5** Sembra un gioiello il sottopentola in zama cromata a elementi mobili; bello anche appeso a un gancio (Tripod di Alessi; 32 €). ● **6** Intrecci regolari in silicone nella nuance rosso-lampone riparano i piani dalle bruciature (di Kasanova; 5 €). ● **7** Spicca per il colore brillante il sottopentola in melammina (Zak! designs; 8,50 €). ● **8** Per casseruole grandi e piccole un'unica base d'appoggio: in acciaio inox, estensibile, con superficie antiscivolo (On-line di Tescoma; 19,90 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 57*

Accanto ai sottopentola non mancheranno guanti e presine, indispensabili per estrarre le teglie dal forno e afferrare in sicurezza manici e coperchi roventi. Un tempo facevano parte del corredo ed erano in nuance con tovaglie e asciugapiatti. Oggi si preferisce giocare sul contrasto di colori e materiali, spaziando tra lino, feltro e cotone con un'anima di tessuto tecnico termoisolante o dando libero sfogo alla creatività con l'uncinetto e il patchwork, pratiche fai-da-te che consentono di riutilizzare ritagli di tessuti che non vogliamo perdere di vista. Ovviamente guanti e presine esistono anche in silicone, materiale dalle innumerevoli qualità: antiscivolo, impermeabile e super aderente, resistente al calore fino a 230°, non assorbe né unto né odori e si lava anche in lavastoviglie. E se, nonostante tutto, ci scappasse qualche scottatura, restano validi i rimedi di una volta: tenete per 2-3 minuti la mano sotto l'acqua gelata del rubinetto e il dolore sparirà!



● **1** Presina quadrata in cotone (di Marimekko, in vendita da JV Store; 9,50 €). ● **2** Motivi grafici colorati su fondo bianco per il guanto da forno in cotone (Candy di Klippan, in vendita da JV Store; 12,90 €). ● **3** In silicone, flessibile, con superficie antiscivolo, lavabile in lavastoviglie la presina color grigio chiaro (set di 2 pezzi con gancio per appenderle, di Eva Solo; 34,50 €). ● **4** Fiori stilizzati in nuance con il fondo decorano il guanto da forno in cotone pettinato (Graphic di Le Jacquard Français; 14,90 €). ● **5** Tricottata a mano la presina in cotone personalizzabile: colore e forma sono su richiesta (di Ilpuntodelgambero da Emporio Tessile; 13 €). ● **6** Per una cucina très chic le presine a triangolo in lino e raso di cotone (set di 2 pezzi, di MarinaC; 20 €). ● **7** In puro lino, extra-large e in bianco e nero la presina con le scritte (di Emporio Tessile; 15 €). ● **8** Super tecnico il guanto da forno con impugnatura in silicone e polsiera in morbido cotone (di Fackelmann; 9,90 €). Indirizzi a pagina 6

Le ricette creative

Polpettine al salmone

preparazione: 15 min.
cottura: 10 min.
difficoltà: facile
vino: Prosecco di Valdobbiadene

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di mollica di pane
- 200 ml di Chef Panna Salmone
- 80 g di pangrattato
- 1 uovo
- 40 g di parmigiano
- olio di semi per friggere
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale

1. Mettete in un frullatore la mollica del pane sminuzzata, il prezzemolo tritato grossolanamente, l'uovo, lo spicchio d'aglio pulito e privato dell'anima, il parmigiano grattugiato, 60 g di pangrattato e **aggiungete la Chef Panna Salmone**. Azionate il frullatore fino a ottenere un impasto piuttosto compatto (se risulta troppo molle aggiungete ancora un po' di pangrattato).
2. Preparate le polpettine facendo roteare tra le mani una piccola quantità di impasto e poi **schiacciatela leggermente**.
3. **Passatele nel pangrattato** rimasto e friggetele in olio di semi bollente per 3-5 minuti per lato fino a quando saranno dorate.
4. **Scolatele su carta assorbente** e servitele, a piacere, su un letto di insalata.

CHEF®





l'idea in piú

In alternativa potete cuocere le polpettine in forno a 200°C mettendole in una teglia rivestita con carta da forno e irrorandole con un filo di olio d'oliva.

Scopri ricette e curiosità sulla nostra pagina Facebook

siamo tutti un po' CHEF



In cucina con Denis

NEL SUO ACCOGLIENTE LOCALE DI CRODO DENIS CROCE PORTA IN TAVOLA LA VERA TRADIZIONE PIEMONTESE. CON QUALCHE TOCCO INNOVATIVO

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

L'autunno è particolarmente congeniale a questo chef appassionato e creativo, che con i prodotti di stagione sa fare meraviglie trasformando le ricette più semplici in autentiche specialità ispirate alla cucina tradizionale del suo territorio. Ne sono la prova i piatti che ha preparato per noi. I segreti del suo successo? Ingredienti locali di prima qualità, cotture con tecniche d'avanguardia, presentazioni accattivanti.



ESPERIENZA E CREATIVITÀ
Denis Croce è patron chef del ristorante Marconi di Crodo (Vb), che gestisce da 12 anni con la moglie Sabrina, in sala per accogliere e seguire gli ospiti. Il ristorante fa parte del circuito di Cuochidoc (www.cuochidoc.it), un'associazione di 41 ristoratori piemontesi con l'obiettivo di divulgare l'eccellenza della cucina della loro regione. Importanti esperienze in alberghi di prestigio come il Grand Hotel Des Iles Borromées di Stresa e la passione per una cucina di alto livello fanno di Denis uno chef sempre in cerca della perfezione.
www.ristorantemarconi.com



Gnocchi di patate e castagne ripieni di zucca su salsa al bettelmatt

pag. 62



1



2



3

GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE RIPIENI DI ZUCCA SU SALSA AL BETTELMATT

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
per gli gnocchi: 1 kg di patate a pasta gialla - 160 g di farina 00 - 40 g di farina di castagne - 1 tuorlo - 1 piccola zucca mantovana di circa 800 g - sale
per condire: 150 g di bettelmatt (o un'ottima fontina) - 80 g di panna fresca - 150 g di castagne cotte a vapore e pelate - 50 g di burro

● **1** Cuocete la zucca in forno a 180° per 30-40 minuti, tagliate via la calotta, eliminate i semi ed estraete la polpa con un cucchiaio; per renderla più cremosa e omogenea frullatela: dovrete ottenere circa 400 g di purea.
● **2** Lessate le patate con la buccia, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate. Unite le farine setacciate, un pizzico di sale e il tuorlo.
● **3** Impastate fino a ottenere un impasto omogeneo che non si attacchi più alle mani e formate una palla.
● **4** Prelevatene una piccola porzione, schiacciatela al centro per formare una fossetta e inseritevi un po' di purea di zucca fatta scendere da una tasca da pasticciere.
● **5** Richiudete la pasta girandola nel palmo della mano fino a formare una sfera del diametro di un paio di cm.
● **6** Procedete così fino a preparare tutti gli gnocchi; allineateli man mano sulla spianatoia.
● **7** Portate a ebollizione abbondante acqua salata, immergetevi gli gnocchi e scolateli quando vengono a galla.
● **8** Preparate il condimento: riducete il formaggio a scaglie, raccoglietelo in un tegamino con la panna e fatelo sciogliere a fuoco basso.
● **9** In una larga padella fate fondere il burro e rosolatevi le castagne. Aggiungete gli gnocchi e fateli insaporire per qualche istante. Velate il fondo dei piatti con la salsa al formaggio, suddividetevi gnocchi e castagne e servite.







4



5



6



7



9



8





1



2



3



MILLEFOGLIE DI FILETTO AI PORCINI PROFUMATA AL TIMO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di filetto di manzo - 200 g di funghi porcini freschi - 6 fette di pane in cassetta - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - timo fresco - sale - pepe

- **1** Pulite i funghi eliminando la parte terrosa del gambo e tagliateli a fettine. Fate dorare in una padella lo spicchio d'aglio in 2-3 cucchiai di olio, unite i funghi e fateli trifolare bene; prima di toglierli dal fuoco regolate di sale, pepate e profumate con le foglioline di timo; lasciateli raffreddare.
- **2** Tagliate il filetto a fettine sottili, salatele e pepatele.
- **3** Con un coppapasta largo 8-10 cm e alto circa 5-6 cm, leggermente unto di olio, incidete una fetta di pane ed eliminate la parte in eccesso. Procedete così con le altre fette di pane.
- **4** Distribuite sul pane un cucchiaio di funghi, poi una fettina di filetto. Continuate così ad alternare funghi e filetto pressando bene ogni strato e terminando con i funghi.
- **5** Sistemate le millefoglie su una placca e cuocetele in forno a 200° per 8 minuti se preferite la carne al sangue; in caso contrario prolungate la cottura di un paio di minuti. Sfilatele dai coppapasta, conditele con un filo d'olio e guarnitele, se vi piace, con una fettina di pancetta croccante.



4



5



Lardo di Colonnata

DOLCE E DELICATO, CON SENTORI DI AROMI E SPEZIE, DEVE IL SUO GUSTO UNICO E FRESCO ALLE VASCHE DI MARMO PREGIATO IN CUI VIENE FATTO STAGIONARE DA MILLENNI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



CROSTINI CON CECI E GAMBERI AL LARDO

PER 4 PERSONE
8 fettine di pane casereccio - 250 g di ceci lessati - 1/2 limone -1 mazzetto di timo - 12 code di mazzancolla - rosmarino - 6 fettine di lardo di Colonnata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● 1 Con il frullatore a immersione riducete i ceci in crema (tenendone da parte qualcuno intero) mescolandoli con il succo e la scorza del limone, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e poca acqua.
● 2 Spennellate con poco olio le fettine di pane e grigliatele su una piastra ben calda.
● 3 Sgusciate le code delle mazzancolle e avvolgete ciascuna con mezza fettina di lardo; rosolatele per un paio di minuti in una padella antiaderente ben calda con qualche rametto di rosmarino.
● 4 Spalmate i crostini di pane con la crema di ceci e completate con le code di mazzancolle tagliate a pezzettini, i ceci tenuti da parte, qualche fogliolina di timo e pepe a piacere.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 5 minuti
● 280 cal/porzione



Dalla Pietà di Michelangelo al... lardo di Colonnata. Per quanto possa suonare irriverente, c'è un filo rosso che unisce il capolavoro michelangiolesco al salume delle Alpi Apuane: il marmo bianco di Carrara. Perché proprio la lunga stagionatura nelle "conche" (vasche) di marmo, con la sua particolare traspirabilità e la ricchezza di carbonato di calcio, è il segreto di questo lardo morbido e compatto, realizzato ancora oggi con una tecnica millenaria da una rosa di produttori del borgo di Colonnata. Il tocco finale lo regalano sale marino, pepe nero, rosmarino e aglio, oltre a spezie e aromi (cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, salvia, origano) miscelati da ogni larderia secondo ricette segrete. La materia prima di tanta prelibatezza è lo strato adiposo del dorso dei maiali che, ancora fresco, viene rifilato, massaggiato con il sale e messo a stagionare nelle conche, prima strofinate con l'aglio. Il prodotto finito, porzionato in tranci di almeno 3 cm di spessore, è ricoperto da uno strato di sale imbrunito dagli aromi e nella parte inferiore conserva la cotenna. Per distinguere l'originale dalle numerose imitazioni, il salume deve riportare la scritta Lardo di Colonnata Igp e il logo (un suino in campo verde).

Al naturale o in ricette speciali

Ricco di sale eppure incredibilmente delicato e fresco, quasi dolce, aromatico e speziato. Con il suo mix di fragranti sapori, il lardo di Colonnata si è trasformato da umile cibo dei cavatori di marmo a prelibatezza ricercata dagli chef. Al naturale, affettato sottilmente al momento, conquista con pane toscano o di segale, focacce, crostini caldi o gnocco fritto, abbinato ad altri salumi, a formaggi freschi, al melone o ai fichi, ingentilito da composte di frutta, miele o castagne sciroppate. Rosolato a dadini arricchisce insalate o verdure bollite, dalle verze alle patate ai fagioli. Si può soffriggere tagliato a fettine per insaporire primi piatti, dalle paste (per esempio una carbonara speciale) agli gnocchetti alla polenta, verdure, uova al tegamino e stufati; ottimo anche per dare un tocco speciale alla pizza e alle torte salate. Si abbina alle carni, sia per farciture sia per regalare morbidezza e sapore a pollo, manzo, coniglio, agnello. Delizioso l'accostamento con il pesce e i crostacei e insolite le interpretazioni dolci, presentate in occasione di due Sagre del lardo: la crostata con crema e ricotta, con il salume frullato nell'impasto, e i cioccolardini.

BERE GIUSTO
Il lardo di Colonnata esprime una morbidissima e grassa delicatezza, dunque non è consigliabile seguire la regola del contrasto, perché basta poco per spazzarne via il ricordo tattile e la sottile e aromatica sapidità. Meglio usare vini bianchi teneri, non troppo acidi e lievi nell'appoggiarsi sulla lingua, come il Vermentino dei Colli di Luni, che regge la densità dei ceci e gratifica la polpa dei gamberi.





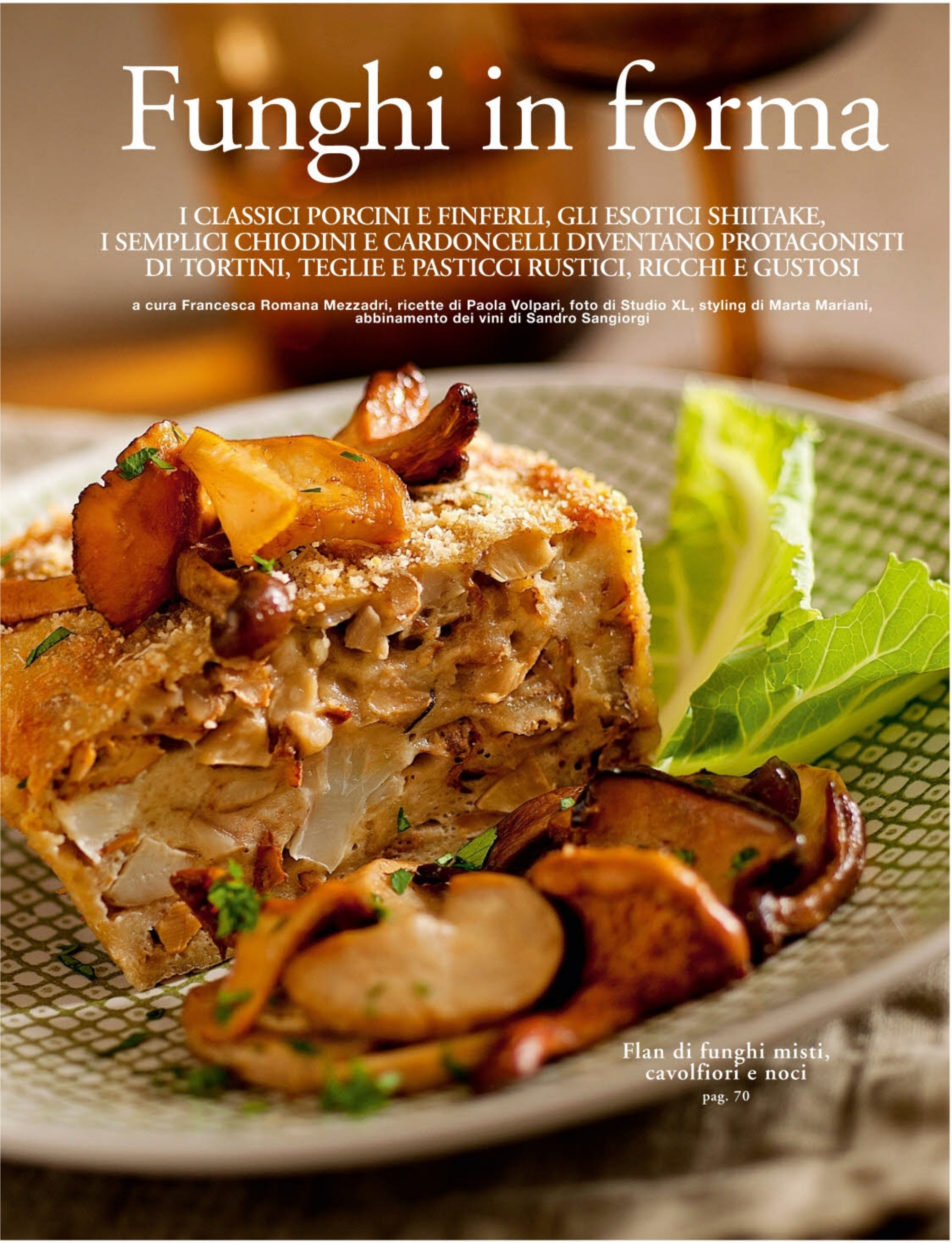
Mini tatin agrodolce di shiitake e mortadella
pag. 70

In questa pagina, tovaglia La Fabbrica del Lino, tovaglietta Coin Casa, piatto e bicchiere Villa D'Este. Nella pagina accanto, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, sottopiatto e bicchieri Giannini, piatto Coin Casa. Indirizzi a pagina 6

Funghi in forma

I CLASSICI PORCINI E FINFERLI, GLI ESOTICI SHIITAKE, I SEMPLICI CHIODINI E CARDONCELLI DIVENTANO PROTAGONISTI DI TORTINI, TEGLIE E PASTICCI RUSTICI, RICCHI E GUSTOSI

a cura Francesca Romana Mezzadri, ricette di Paola Volpari, foto di Studio XL, styling di Marta Mariani, abbinamento dei vini di Sandro Sangiorgi



Flan di funghi misti, cavolfiori e noci
pag. 70

MINI TATIN AGRODOLCE DI SHIITAKE E MORTADELLA

PER 4 PERSONE
250 g di funghi shiitake - 250 g di patate - 4 fettine di mortadella - 1 rotolo di pasta brisée già stesa - 4 cucchiai di zucchero - 2 cucchiai di aceto di mele - erba cipollina - burro - sale - pepe

● **1** Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, puliteli con un panno umido e affettateli per il lungo. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottilissime. Imburrate 4 tegliette rotonde, se possibile antiaderenti, del diametro di 12-14 cm.
● **2** Mettete lo zucchero in una casseruolina e spruzzatelo con l'aceto. Fatelo caramellare a fuoco basso, finché risulta dorato, poi suddividetelo nelle tegliette.
● **3** Disponete i funghi sul caramello, salateli e pepateli. Mettete sopra le patate, salatele leggermente, pepatele e coprite con la mortadella.
● **4** Ricavate dalla pasta 4 dischetti, di diametro poco più grande di quello delle tegliette. Posateli sulla mortadella e rimboccateli lungo i bordi degli stampini. Infornate a 190° per 20-25 minuti. Sformate le tatin capovolgendole sui piatti e decorate con erba cipollina tagliuzzata.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 470 cal/porzione

FLAN DI FUNGHI MISTI, CAVOLFIORI E NOCI

PER 4 PERSONE
500 g di funghi misti (porcini, finferli, chiodini) - 200 g di cimette di cavolfiore - 4 uova - 2 dl di panna fresca - 40 g di gherigli di noce - 60 g di grana grattugiato - 20 g di farina - prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - pangrattato - burro - sale - pepe

● **1** Pulite i funghi privandoli della parte terrosa e passandoli con un panno umido, poi tagliatene metà a tocchetti e il resto a fettine. Fate imbiondire l'aglio in un tegame con 20 g di burro. Unite i funghi a tocchetti, salate, pepate e cuocete per 15-20 minuti. A parte, cuocete le cimette di cavolfiore a vapore per 10 minuti.
● **2** Imburrate 2 stampini di alluminio usa e getta di 12x15 cm e spolverizzateli di pangrattato. Diluite la farina in una ciotolina con la panna fredda. Tritate grossolanamente i gherigli di noce. Sbattete le uova in una terrina, unitevi il miscuglio di farina e panna, le noci tritate, il grana e un pizzico di sale e pepe.
● **3** Aggiungete alla crema preparata le cimette di cavolfiore e i funghi a tocchetti, mescolate e versate il composto negli stampini. Infornate a 180° per 20-25 minuti, poi coprite con un foglio di alluminio e proseguite la cottura a 220° per circa 15 minuti.
● **4** Fate fondere 20 g di burro in un tegame, unite i funghi a fettine tenuti da parte, salateli, pepateli e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti. Completate con un ciuffo di prezzemolo tritato e spegnete. Sfornate i flan, fateli intiepidire, sformateli, tagliateli a metà e serviteli con i funghi rosolati

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 75 minuti ● 475 cal/porzione

FRITTATA CON CARDONCELLI, CIPOLLE, TUMA E PISTACCHI

PER 4 PERSONE
400 g di funghi cardoncelli - 8 uova - 150 g di tuma - 0,5 dl di latte - 0,5 dl di Marsala secco - 250 g di cipolle rosse - 50 g di grana grattugiato - 50 g di pistacchi sgusciati - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, passateli con un panno umido e affettateli per il lungo. Sbucciate le cipolle e affettatele non troppo sottili. Fatele appassire in un tegame con 30 g di burro, unitevi i funghi, salateli e pepateli. Bagnate con il Marsala, lasciatelo in parte sfumare a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 15-20 minuti. Infine, spegnete e fate intiepidire.
● **2** Foderate uno stampo quadrato, di circa 20 cm di lato, con un foglio di carta da forno e imburratela. Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele. Unitevi il grana, il latte, i pistacchi, la tuma privata della crosta e tagliata a dadini e i funghi con le cipolle. Regolate di sale e pepate.
● **3** Mescolate il composto e versatelo nello stampo. Cuocete la frittata in forno a 220° per circa 30 minuti, coperta con un foglio di alluminio. Eliminate l'alluminio e terminate la cottura per altri 10-15 minuti.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 70 minuti ● 410 cal/porzione



In questa pagina, tovaglia La Fabbrica del Lino, tovaglietta e posate Coin Casa, tagliere Sagaform, piatto Chantal Delorme. Nella pagina accanto, tovaglia Silva, piatto Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6





Pizza di polenta con finferli e salsiccia

pag. 74



Terrina di pane carasau, chiodini e prosciutto

pag. 74

In questa pagina, tovaglia e tovagliolo Silva, terrina e cucchiaio in legno Croff, tovaglietta Coin Casa. Nella pagina accanto, tovaglia Madame Gioia Home, pinze in legno Sagaform, piatti Villa D'Este, bicchiere Henriette, forchetta Mepra. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO
Intenso e compatto, il Lagrein Scuro si misura sulla ricchezza della terrina e sull'untuosità della pizza. Aereo e incisivo, il Grignolino astigiano governa la densità della frittata e sa fondersi con il gusto dei ceci. La lieve dolcezza della Malvasia di Parma è perfetta per l'agrodolce della tatin, mentre il calore di un Montepulciano d'Abruzzo è ideale per il flan.



Cecina con porcini al lardo
pag. 74

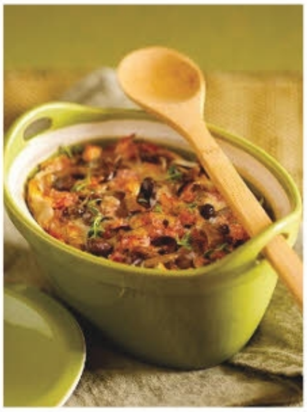


PIZZA DI POLENTA CON FINFERLI E SALSICCIA

PER 4 PERSONE
250 g di funghi finferli - 300 g di farina di mais bramata - 250 g di salsiccia - 150 g di mozzarella - 150 g di polpa di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - salvia - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Portate a bollore 1,2 litri di acqua in una casseruola (o, se possibile, in un paiolo di rame). Salatela e versatevi a pioggia la farina, mescolandola velocemente con una frusta o un cucchiaio di legno in modo che non si formino grumi. Fate cuocere la polenta per circa 1 ora, mescolandola spesso.
● **2** Nel frattempo, mondate i funghi privandoli della parte terrosa, puliteli bene con un panno umido e affettate i più grossi. Spellate la salsiccia e tagliatela a tocchetti.
● **3** Sbucciate l'aglio, privatelo dell'eventuale germoglio e schiacciatelo. Fatelo leggermente rosolare in un tegame con la salsiccia, qualche foglia di salvia e 2 cucchiai di olio. Unitevi i funghi, regolate di sale e pepe e cuocete per circa 15 minuti.
● **4** Poco prima che la polenta sia cotta, conditela con 2 cucchiai di olio. Una volta pronta, versatela in uno stampo rotondo di circa 20-22 cm di diametro e livellatela con il dorso di un cucchiaio.
● **5** Distribuite sulla polenta la polpa di pomodoro, salate, pepate, aggiungete i funghi, la salsiccia e la mozzarella a dadini. Passate la pizza in forno a 230° per circa 10 minuti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 90 minuti ● 740 cal/porzione



TERRINA DI PANE CARASAU, CHIODINI E PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE
600 g di funghi chiodini - 120 g di pane carasau - 200 g di prosciutto cotto - 180 g di scamorza affumicata - 1 dl di panna fresca - 2 scalogni - timo - burro - sale - pepe

● **1** Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, puliteli con un panno umido e affettate i più grandi. Sbucciate e tritate gli scalogni e fateli leggermente appassire in un tegame con 30 g di burro. Unitevi i funghi e 3-4 rametti di timo, fate insaporire per qualche minuto, salate, pepate, unite la panna e proseguite la cottura per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
● **2** Tritate grossolanamente il prosciutto e grattugiate la scamorza con una grattugia a fori larghi. Imburrate abbondantemente una terrina della capacità di 1 litro.
● **3** Spruzzate d'acqua una sfoglia di pane carasau, per ammorbidirla, e disponetela sul fondo della terrina; se occorre, coprite eventuali parti vuote con altri pezzi di pane, sempre bagnati, in modo da riempire completamente il fondo del recipiente.
● **4** Distribuite sul pane uno strato di funghi, uno di prosciutto e uno di scamorza, quindi ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con funghi, prosciutto e formaggio.
● **5** Coprite la terrina con il coperchio, o con un doppio foglio di alluminio, ben sigillato, e passatela in forno a 200° per 25-30 minuti. Scoprite e proseguite la cottura a 250 ° per qualche minuto, finché la superficie è dorata.

FACILE ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 60 minuti ● 445 cal/porzione



CECINA CON I PORCINI AL LARDO

PER 4 PERSONE
150 g di farina di ceci - 200 g di funghi porcini - 150 g di lardo di Colonnata - 2 spicchi d'aglio - rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete la farina di ceci in una terrina e, mescolando con una frusta per non formare grumi, aggiungete a filo 5 dl di acqua e 3 cucchiai di olio. Salate e pepate la pastella ottenuta e fatela riposare, coperta e in frigorifero, per almeno 3 ore.
● **2** Foderate di carta da forno l'interno di una teglia rettangolare di 20x25 cm e ungetela d'olio. Mescolate la pastella, versatela nella teglia e infornate a 180° per 45 minuti.
● **3** Private i funghi della parte terrosa, puliteli bene con un panno umido e tagliateli a fettine per il lungo. Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà ed eliminate gli eventuali germogli.
● **4** Distribuite i funghi, l'aglio e qualche ago di rosmarino sulla cecina. Condite con poco sale, pepe e un giro d'olio e rimettete in forno a 220° per altri 15 minuti. Servite la cecina guarnita, ancora calda, con le fettine di lardo e una spolverata di pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 60 minuti ● 535 cal/porzione



Missione cucina.
L'obiettivo è portare a tavola
solo il meglio, ogni giorno.
I migliori ingredienti preparati
con i migliori strumenti, scegliendo
la garanzia del made in Italy
e di Tvs, da 45 anni sulle tavole
di tutto il mondo.
Solo antiaderenti di eccellenza
per la tua tavola, come per la mia.



Seppie in zimino

UN PIATTO TRADIZIONALE DELLA CUCINA LIGURE CHE SPOSA CON SUCCESSO SAPORI DI MARE E DI TERRA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello
foto di Michele Tabozzi

Ma cos'è lo zimino? Per spiegarlo si entra in un vero e proprio ginepraio. Si va dall'interpretazione sarda, e più precisamente sassarese, per la quale lo zimino è un mix di interiora di agnello arrostite alla brace, a una semplice preparazione a base di legumi condite con un intingolo di erbe diverse. Sul Codice della Cucina Ligure si fa derivare l'etimo della parola dall'arabo "samin" che indicherebbe una salsa di "erbaggi" con cui si condiscono piatti a base di pesce. Interpretazione suffragata da testi più moderni ma comunque autorevoli come la Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia, curata dal giornalista gastronomo Marco Guarnaschelli Gotti e considerata una vera bibbia della cucina, dove si legge: "zimino è un modo di preparare seppie, baccalà o altri pesci in un umido in cui entrano bietole o spinaci. Definizione che ci

> segue a pag. 68









LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

500 g seppioline pulite - 1 mazzo bietoline a foglia piccola (circa 400 g) - 10 g di funghi secchi - brodo vegetale 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 1 spicchio di aglio - 1 piccola cipolla - 1 piccola costola di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo e 1 di maggiorana - 300 g di pomodori perini maturi - olio extravergine d'oliva – sale
Per accompagnare: 4 fette di pane casereccio - 1 spicchio d'aglio (facoltativo)

• **1** Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida. Lavate bene le seppie, scolatele e asciugatele su carta da cucina; potete lasciarle intere o tagliarle a striscioline. • **2** Tritate l'aglio con la cipolla e il sedano. Pulite e tritate le foglie di prezzemolo e di maggiorana. • **3** Pulite le bietoline scartando, se ci sono, le coste più dure e mantenendo solo le foglie; spezzettatele con le mani. Sbucciate i pomodori, eliminate i semi e tritate la polpa. • **4** Scolate e lavate i funghi, strizzateli, tritateli grossolanamente e raccoglieteli in una ciotolina. Fate rosolare il trito aromatico in un tegame, preferibilmente di coccio, con 3-4 cucchiai di olio, unitevi i funghi e fateli insaporire mescolando con un cucchiaio di legno. • **5** Aggiungete le seppioline, mescolate ancora e bagnate con il vino bianco; fatelo evaporare a fuoco vivo. • **6** Unite i pomodori, spolverizzate con il prezzemolo e la maggiorana, fate prendere il bollore e cuocete per 15-20 minuti; unite le bietole, regolate di sale e abbassate la fiamma. • **7** Proseguite la cottura per una decina di minuti bagnando, se occorre, con un mestolino di brodo vegetale. • **8** Togliete il tegame dal fuoco e lasciate riposare per qualche minuto. Sfregate lo spicchio d'aglio, se l'usate, sulle fette di pane, tostatele e sistematene una in ogni piatto; distribuitevi le seppie con il loro intingolo e servite.









I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le loro specialità, anche questo piatto.

OSTERIA DEL TEMPO STRETTO
Regione Rollo Inferiore 40, Albenga (Sv), tel. 0182 571387
Lo zimino di seppie qui diventa zuppetta di seppie e carciofi, quelli di Albenga. Il piatto è in menu in autunno e in primavera.

OSTERIA AI CUATTRU CANTI
Via Torcelli 22, Finalborgo, fraz. di Finale Ligure (Sv), tel. 019 680540
In questo incantevole borgo medievale un locale dalla cucina tipica semplice e schietta: torte di verdure, farinate, ma anche goduriosi piatti di pesce, tra cui le seppie in zimino.

TRATTORIA DA PIPPO
Genova Fontanegli, Salita Chiesa di Fontanegli 13/R, tel. 010 809351
Nell'entroterra di Genova, tra orti e prati, un locale dall'atmostera familiare dove si pranza con tempi "slow" sotto il pergolato. L'elenco delle specialità è lungo, ma anche solo le seppie in zimino valgono il viaggio.

OSTERIA DIDÙ
V.le Matteotti 76, Imperia Oneglia, tel. 0183 273636
Un minuscolo ed elegante locale che punta sulla cucina mediterranea; tra le specialità di pesce proposte in autunno anche le seppie in zimino.

> segue da pag. 66

avvicina alla nostra ricetta, uno dei i piatti più tipici della Liguria. Parsimoniosi ma oltremodo ingegnosi in fatto di cucina, anche in questo caso i liguri hanno saputo sfruttare a fondo le potenzialità del loro territorio, una regione variegata stretta tra un esteso litorale e un entroterra collinare e montano che non offre una particolare abbondanza di materie prime: dalla terra prevalentemente verdure, qualche cereale ed erbe aromatiche, poche le carni, generalmente di cortile, mentre il mare regala soprattutto pesci "poveri" come sgombri, sarde, alici, moscardini e seppie. Ed è proprio dalla combinazione di queste ultime con le tenere foglie di bietole che è nata questa specialità.

Variazioni sul tema

Come per tutti i piatti di territorio, anche in questo caso le varianti non si contano: la ricetta più tradizionale prevede anche l'aggiunta di funghi secchi, una manciatina, quanto basta per quel tocco di profumo e di consistenza che trasforma il fondo di cottura in un ghiotto intingolo. C'è poi chi non rinuncia ai pinoli, elemento emblematico della cucina ligure, o a una spolverata di origano, gli uni e l'altro da unire all'ultimo momento; sedano, prezzemolo e aglio, sono invece destinati al soffritto di base dove dovranno crogiolare le seppioline prima della classica "sfumata" di vino bianco, magari (i veri gourmand lo consigliano) lo stesso che si porterà in tavola in abbinamento al piatto. Per le tenere bietoline calate nel tegame "a crudo"- sbollentarle sarebbe un delitto - bastano pochi minuti di cottura per renderle subito morbide e amalgamarle al tutto. Tanti utili accorgimenti che aiutano a impreziosire un piatto da riscoprire e portare anche sulle nostre tavole.



LA PAROLA ALL'ESPERTO
Agostino Galletti è il titolare della trattoria "A Cantina de Mananan" di Corniglia, uno dei gioielli delle Cinque Terre (tel. 0187 821166). Ai fornelli c'è lui, con la sua competenza e la passione per una cucina semplice ma genuina, basata su prodotti locali e di stagione.
A proposito di stagione qual è il periodo giusto per cucinare le seppie?
Si pescano in autunno, ma soprattutto in primavera, quando vanno in amore e sono ancora più abbondanti. Da noi si usano le reti che si stendono in acqua lungo gli spiaggioni e si ritirano il mattino. Quando sono fresche, le seppie si presentano nere, lucide e compatte.
Per la ricetta in zimino ha una sua interpretazione particolare? Non mi allontano molto dal piatto tipico, anche se non amo aggiungere il pomodoro; per il vino da sfumare in cottura punto su un ottimo Vermentino della zona e in autunno le arricchisco con una bella manciata di porcini freschi, ma ne unisco anche alcuni secchi che hanno un gusto più intenso.
Parliamo delle bietole: meglio quelle a foglia o a costa? Io utilizzo quelle a costa sottile e le unisco alle seppie solo verso fino cottura; mi piace anche la catalogna: il suo gusto amaro dà equilibrio a quello un po' dolce delle seppie. Qualche giorno fa le ho preparate con le cimette di rapa: è stato un successo!

BERE GIUSTO
Il primo obiettivo dell'accostamento a questo cibo è custodire e gratificare la tenerezza delle seppioline, per questo scegliamo un vino bianco dal sapore delicato, il Vermentino, la cui origine nell'interno del Ponente Ligure aggiunge una sapidità e una ricchezza odorosa ideali per sposare gli ingredienti di terra, a cominciare dalla bietoline.



Pollo e “peperoni”

UN MODO INEDITO DI PREPARARLO, FACENDONE UNA MOUSSE, PER RIEMPIRE I FRIGGITELLI. BASTERÀ PASSARLI IN FORNO E ACCOMPAGNARLI CON UNA SALSA “VERDUROSA”

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro



SIMONE RUGIATI
Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.

POLLO E "PEPERONI"

PER 4 PERSONE
300 g di petto di pollo - 12 peperoni friggitelli di forma il più possibile regolare - 150 g di ricotta vaccina - 2 peperoni rossi - 100 ml di brodo vegetale - 1 cipolla - qualche rametto di rosmarino - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Spellate i peperoni rossi con un pelapatate ben affilato o con uno spelucchino, divideteli in falde ed eliminate picciolo, semi e nervature; quindi tagliateli a pezzi. Spellate la cipolla, lavatela e affettatela. Lavate i peperoni friggitelli, asciugateli, praticatevi un taglio verticale, partendo dai piccioli e arrivando alle punte. Svuotateli delicatamente di semi e nervature.
● **2** Lavate il petto di pollo, asciugatelo con carta da cucina, eliminate l'ossicino centrale, tagliatelo a pezzetti e mettetelo in frigorifero.
● **3** Rosolate la cipolla in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale; aggiungete i peperoni rossi e proseguite la cottura per una ventina di minuti, unendo brodo vegetale, quando necessario. Alla fine regolate di sale e pepate.
● **4** Mettete i pezzi di pollo nel mixer o in un frullatore con la ricotta, l'aglio, qualche ago di rosmarino, sale e pepe. Frullate, fino a ottenere una sorta di mousse. Se è granulosa, passatela al setaccio.
● **5** Trasferite il composto di pollo in una tasca da pasticciere, possibilmente del tipo usa e getta, tagliate la punta e riempite i friggitelli. Ricomponeteli, sistemateli in una teglia foderata con carta da forno bagnata e strizzata e conditeli con un filo d'olio, sale e pepe.
● **6** Cuocete in forno già caldo a 180° per almeno 20 minuti, unendo poco brodo vegetale, se necessario.
● **7** Frullate il mix cotto di peperoni rossi e cipolla con un frullatore a immersione, versando un filo d'olio, fino a ottenere una crema omogenea.
● **8** Adagiate 2 cucchiai di crema di peperoni rossi sul fondo di ciascun piatto individuale. Distribuitevi sopra i friggitelli farciti al pollo, decorate con rametti di rosmarino, rifinite con un filo d'olio e servite.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti
● Cottura 40 minuti
● 300 cal/porzione


1


2


3


4


5


6

CENARE INSIEME HA UN GUSTO UNICO.
ANCHE QUANDO IL BUDGET É PICCINO.





7



8



Non vi resta che aggiungere un rinfrescante bicchiere di Coca-Cola, scegliete quella che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero e Coca-Cola light: scegli quella che si adatta alla tua alimentazione bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

Guarda questa videoricetta e tante altre su Youtube.com/CeniamoInsieme



Pie for dinner

CAPOLAVORI DELLA CUCINA ANGLOSASSONE, SOTTO UNA CROSTA DORATA NASCONDONO UNA DELIZIOSA SORPRESA, DOLCE O SALATA

a cura di Monica Pilotto, foto di Claudio Tajoli, ricette di Elaine Trigiani, styling di Fulvia Carmagnini, ha collaborato Jennifer Graf, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Chicken Pot Pie, pag 89
È il grande classico della cucina americana. Ed è anche un modo saporito e gustoso per utilizzare gli avanzi di pollo da abbinare a qualsiasi verdura.







Rabbit Pie, pag 89

Dalle ricette di Tamasin Day-Lewis (famosa food writer inglese), il pasticcio di coniglio e prugne racchiuso in uno scrigno di pasta. È il pie della tradizione inglese: un tempo, al posto del coniglio, si utilizzava la lepre.

Piatto Herend distr. da B. Morone; tovaglia Society. La casseruola in ghisa dove è stato cucinato il coniglio è di Le Creuset. Nella pagina accanto: piatti Bitossi Home e Le Stanze della Memoria; cocotte Le Creuset; ciotoline Ikea; calice Driade; tovaglia in lino Society. Indirizzi a pagina 6



Hand Pie alle cipolle caramellate, pag 90
Ideali per picnic e pranzi a buffet, le pie monodose farcite di cipolle nella versione light: nel sud degli Stati Uniti si usa friggerle, mentre qui sono cotte nel forno.









Pirofila in gres di Le Creuset e tovagliolo blu in lino di Fazzini. Nella pagina accanto: piatti e tazzine in bone china di Aynsley distr. da Luigi Galli; alzata in vetro di Fiorirà un Giardino; bicchiere di Driade; tovaglia in lino di Society. Indirizzi a pagina 6

Shepherd's Pie, pag 90
In perfetto Irish Style, la "Torta del Pastore" è un sostanzioso piatto unico: grazie alla lunga cottura, la birra scura si amalgama alla polpa di agnello diventando un succulento ripieno. In contrasto con il tenero pasticcio di carne, le croccanti fettine di patata disposte a scaglie.

C'è stato un tempo in cui queste torte dal cuore tenero, protetto da uno scrigno di pasta dorata, e dal sapore deciso sono state protagoniste sulle tavole dei re. Certo, forse erano troppo elaborate per i nostri gusti, come quella preparata per l'incoronazione di Enrico IV nel 1429: un enorme pie, il "Partryche and Peacock enhackyll", che comprendeva un intero pavone cotto, completo di penne, piume e coda. Oggi sapori e abitudini sono cambiati, come stanno a dimostrare le sei ricette di queste pagine.

Il pie, nella sua forma più elementare, è sempre cucinato in un contenitore nel forno. Fondamentale la pasta (brisée o sfoglia) che avvolge completamente il ripieno, dolce o salato, oppure lo ricopre o ne costituisce solo la base.

Dalla tradizione culinaria anglosassone, nel loro avventuroso itinerario gastronomico, i pie hanno colonizzato gli Stati Uniti, diventando la quintessenza del cibo americano. Da nord a sud, da est a ovest hanno conquistato la dignità di piatto principale, da servire in tutte le forme e dimensioni, con farciture all'insegna della creatività e in ogni momento della giornata: dalla prima colazione al pranzo, fino alla cena Queste eclettiche torte si dividono in tre categorie. Gli Hand pie sono monoporzioni di forma tonda, a mezzaluna o triangolare perfetti per picnic, buffet e spuntini veloci. Gli Pot pie si cuociono al forno in apposite cocotte adatte a singole porzioni, con farciture solitamente salate, in crosta oppure sormontate da morbidi purea o da fettine di patata disposte a scaglie. I Pie dolci hanno un goloso ripieno che sta tra una base di pasta brisée o di biscotti polverizzati e una nuvola di delicata meringa che ne scolpisce la superficie.

Comfort food per eccellenza, il pie è quasi più buono il giorno dopo, anche quando accoglie gli avanzi di pasti luculliani (come il tacchino dopo il Thanksgiving Day). Ma soprattutto è un cibo speciale che attinge a un mondo di emozioni antiche: prepararlo è un atto d'amore, come fare il pane in casa.



Pecan Pie, pag 90

Nel sud degli Stati Uniti non c'è festa senza la torta di noci pecan: un vero must per la cena del Thanksgiving e per la vigilia di Natale. Il tocco in più: servirla con una pallina di gelato alla vaniglia o con un cucchiaio di panna montata.

Piatti di Herend distr. da B. Morone e di Bitossi Home; tortiere di Ikea; bicchiere di Driade; tovaglia di Society. Nella pagina accanto: piatto di Wedgwood distr. da B. Morone; alzata di Fiorirà un Giardino; tovaglia di Society. Indirizzi a pagina 6



BERE GIUSTO

A differenza di ciò che accade con le paste mediterranee, gli English Pie non attenuano il gusto del ripieno e lo rendono più complesso. Ad esempio, al Rabbit Pie non possiamo sposare il consueto Pigato del Ponente ma un'asciutta Freisa astigiana. Sul Chicken Pot Pie la freschezza mai tagliente di un Greco di Tufo. La Guinness è "obbligatoria" per il Shepherd's Pie, visto che è parte della ricetta; a chi non ama bere la birra, un Cabernet Franc euganeo. Un vecchio rosato pugliese, addolcito dagli anni, funziona con gli Hand Pies e si sacrifica con successo sul Pecan Pie. Accompagna il Lime Pie un calice di rum bianco, servito freddo e con la buccia del lime appena spremuta.

Lime Pie, pag 90
Dalle isole Keys, in Florida, una sinfonia di aromi e colori: base di biscotti al cioccolato, crema di lime e, infine, nuvole leggere di meringa.



Tiramisu: è sempre buono, ma sai come renderlo favoloso?

Un dolce dalla facile riuscita che può raggiungere l'eccellenza se utilizzi ingredienti selezionatissimi, a partire dallo zucchero.

Ingredienti per 6 persone: una ventina di savoiardi, 3 uova freschissime, 300 g mascarpone, 120 g zucchero extrafine Zefiro, una tazza di caffè ristretto, un bicchierino di rum, cacao amaro, un pizzico di sale

1. Separate i tuorli dagli albumi e raccoglieteli in due ciotole separate. Aggiungete ai tuorli Zefiro (tenetene da parte 2 cucchiaini) e lavorateli con una frusta a mano fino ad ottenere una crema soffice e chiara. Unite il mascarpone mescolando energicamente, profumate con il rum e mescolate ancora. Incorporate gli albumi, dopo averli montati a neve con un pizzico di sale, mescolando dal basso verso l'alto.

2. Preparate il caffè, versatelo ancora ben caldo in un piatto fondo e dolcificatelo con 2 cucchiaini di Zefiro tenuti da parte. Immergetevi rapidamente, uno alla volta, metà dei savoiardi e sistemateli uno accanto all'altro sul fondo di una pirofila.

3. Versate al centro dei savoiardi metà della crema e livellatela con una spatola in uno strato uniforme, in modo da coprirli completamente, quindi spolverizzate con un velo di cacao usando un setaccino a maglie fitte. Disponete nella pirofila irimanenti biscotti, sempre passati prima nel caffè. Riempite con la crema rimasta una tasca da pasticciere usa e getta e fatela scendere a grossi ciuffi sui biscotti, ricoprendoli. Terminate con una spolverizzata di cacao e mettete in frigo.

Cristalli extrafini per una perfetta riuscita

Il segreto di un tiramisu eccellente sta nella selezione degli ingredienti, anche i più semplici. Scegliendo uno zucchero speciale come Zefiro di Eridania il risultato è veramente professionale perché grazie ai suoi cristalli extrafini si incorpora perfettamente nella crema, mantenendola soffice al punto giusto. E non è tutto. Dopo il gusto ricco del composto di mascarpone, si sprigiona l'intenso profumo del caffè, in cui Zefiro si scioglie perfettamente. Zefiro è un prezioso alleato in cucina perché trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria.





CHICKEN POT PIE

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,5 kg - 2 patate - 3 carote - 300 g di cipolle - 150 g di porcini - 1 litro di brodo di pollo - 1 uovo - 2 dischi di pasta sfoglia pronta, già stesa - 1 mazzetto di rosmarino, timo, margiorana, dragoncello - burro - 60 g di farina - olio extravergine di oliva - sale - pepe -

● **1** Insaporite il pollo con sale e pepe e trasferitelo in un tegame per la cottura in forno. Pulite gli ortaggi, tagliate patate e carote a cubetti, cipolle e funghi a pezzetti e sminuzzate le erbe aromatiche. Raccogliete tutto in una ciotola e condite con olio, sale e pepe. Mescolate e sistemate le verdure intorno al pollo. Cuocete in forno a 190° per 1 ora, girando il pollo a metà cottura e le verdure di tanto in tanto. Lasciate raffreddare e dividete in 3 contenitori verdure, pollo e fondo di cottura.
● **2** Separate la parte grassa del fondo da quella magra e aggiungete a quest'ultima il brodo tiepido, fino ad arrivare a 1 litro di liquido e non oltre.
● **3** Scaldate la parte grassa nel tegame del pollo e, mescolando con una forchetta, aggiungete tanto burro quanto ne serve per ottenere 85 g di grassi. Unite la farina e tostatela fin quando sarà color nocciola; versatevi il brodo caldo e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e cuocete per 10-15 minuti mescolando in modo da amalgamare eventuali grumi; regolate di sale e pepate. Disossate il pollo e spezzettatelo grossolanamente.
● **4** In una ciotola mescolate pollo, verdure e la vellutata preparata con il brodo. Dividete il composto in 6 cocotte da 350 ml l'una. Ricavate 6 dischi dalla pasta sfoglia, poco più grandi del diametro delle cocotte, coprite il pollo e spennellate i dischi con l'uovo sbattuto. Infornate a 200° per 40 minuti circa o finché la pasta sarà dorata.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti**
● **Cottura 1 ora e 50 minuti**
● **550 cal/porzione**



RABBIT PIE ALLA TAMASIN DAY-LEWIS

PER 6 PERSONE
2 conigli a pezzi con le interiora - 12 prugne secche - 1 litro di sidro di mele - 2 cipolle grandi - 1 ciuffo di salvia - 3 fette alte di rigatino o guanciale di maiale - 3 uova - 25 g di burro - 350 ml di brodo di pollo - 5 g di gelatina in fogli - prezzemolo - 600 g di shortcrust pastry (vedi sotto) - sale - pepe

● **1** Fate rinvenire in una ciotola le prugne in poco sidro caldo. Scaldate il brodo e fatevi sciogliere la gelatina, prima ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Lasciate raffreddare in frigo per 30 minuti. Cuocete conigli e interiora con le cipolle affettate e le foglie di salvia a fuoco basso per 20 minuti in una casseruola con il sidro, compreso quello nel quale sono state messe a bagno le prugne. Togliete le interiora e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa.
● **2** Disossate i conigli cotti e tagliate la carne a dadini. Sminuzzate le interiora e insaporitele con sale, pepe e burro fuso. Private le prugne dai noccioli e, con un cucchiaino, farcitele con le interiora.
● **3** Rosolate in padella il rigatino tagliato a dadini finché sarà crocante e fate rassodare 2 uova. Mescolate in una ciotola la carne del coniglio, il rigatino e le prugne.
● **4** Dividete la shortcrust pastry in 12 dischi, stendetene 6 sul fondo dei contenitori di 10 cm di diametro, in modo che la pasta copra anche i bordi. Distribuitevi gli ingredienti preparati e le uova sode sgusciate a fettine. Cospargete con prezzemolo, sale, pepe e versatevi la gelatina densa. Chiudete con i 6 dischi di pasta rimasti e fate combaciare bene i bordi premendoli con le dita.
● **5** Spennellate con l'uovo rimanente ed effettuate piccoli tagli sulla superficie del pie. Cuocete in forno a 220° per 20 minuti; quindi abbassate la temperatura a 180° e continuate la cottura per 40 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + la pasta**
● **Cottura 1 ora e 35 minuti**
● **780 cal/porzione**







SHORTCRUST PASTRY (PASTA BRISÉE)

Questa è la ricetta base. A seconda dell'utilizzo, si può insaporire con formaggio grattugiato, pepe nero, peperoncino, erbe aromatiche e nella versione dolce con zucchero, cannella...

Ingredienti per 600 g di pasta
340 g di farina - 170 g di burro - 10 g di sale

● **1** Setacciate la farina con il sale in una terrina. Al centro versate il burro freddo tagliato a cubetti. Lavorate con le dita, velocemente, il burro e la farina finché si sarà formato un composto non compatto ma a briciole.
● **2** Aggiungete 100 ml circa d'acqua fredda, un cucchiaio alla volta, e mescolate con una forchetta. L'acqua non deve bagnare completamente la farina perché il composto deve mantenere la consistenza in grosse briciole e non deve diventare omogeneo.
● **3** Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente. Trasferitela in frigorifero e lasciate riposare per almeno 20 minuti. Toglietela dal frigo qualche minuto prima di stenderla con il matterello.



HAND PIE ALLE CIPOLLE CARAMELLATE

PER 6 PERSONE
per la farcitura: 500 g di cipolle - 2 spicchi d'aglio - 1 foglia d'alloro - 1 rametto di timo - 1 cucchiaio di capperi sotto sale - 12 olive nere denocciolate - 6 filetti di acciuga - olio extravergine di oliva - sale
per la shortcrust pastry: 220 g di farina - 110 g burro - timo -1 uovo per spennellare la pasta - 5 g di sale

● **1** Sbucciate le cipolle, affettatele sottili e stufatele in una grande padella, con un filo d'olio, l'aglio sminuzzato, l'alloro e il timo. Salate e cuocete a fuoco medio per 3-4 minuti. Quindi abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per altri 25 minuti, finché le cipolle saranno morbide e dorate. Togliete l'alloro, il timo e il liquido delle cipolle in eccesso.
● **2** Intanto sciacquate i capperi sotto acqua fredda corrente e metteteli a bagno in acqua tiepida per 10 minuti; sgocciolateli e asciugateli. Preparate la shortcrust pastry come spiegato a pag. 89, usando 80 ml d'acqua e gli ingredienti indicati. Stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm circa e tagliate 6 dischi di 12 cm di diametro.
● **3** Al centro di ogni disco disponete un cucchiaio di composta di cipolle, qualche cappero, 2 olive e 1 filetto d'acciuga. Spennellate il bordo dei dischi con l'uovo sbattuto, chiudeteli a mezzaluna e spennellate la superficie con il resto dell' uovo sbattuto. Trasferite i pie su una teglia coperta con carta da forno e infornate a 200° per 25 minuti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + la pasta**
● **Cottura 55 minuti**
● **355 cal/porzione**



SHEPHERD'S PIE

PER 6 PERSONE
1 kg di polpa d'agnello tritata - 25 g di farina - 1 kg di patate - 400 g di pomodori ciliegini - 500 ml di birra scura - 1 cipolla rossa - 1 carota - 2 costole di sedano - 2 spicchi d'aglio - 1 foglia di alloro - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Soffriggete con un filo d'olio cipolla, carota, sedano e aglio puliti e tritati. Unite l'agnello infarinato, l'alloro, il rosmarino, salate e pepate e cuocete a fuoco medio per 10 minuti.
● **2** Sfumate con la birra, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, coprite e cuocete per altri 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo fate bollire le patate per 10 minuti. Sbucciatele, affettatele e passatele nell'olio con un pizzico di sale e qualche ago di rosmarino.
● **3** Trasferite la carne in una pirofila di 2 litri circa di capienza, eliminate l'alloro e il rosmarino e disponete a scaglie le fettine di patata sulla superficie. Cuocete in forno caldo a 190° per 45 minuti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora e 50 minuti**
● **480 cal/porzione**



PECAN PIE

PER 10 PERSONE
60 g di burro - 140 g di zucchero di canna integrale - 175 ml di sciroppo di canna di zucchero (o malto d'orzo) - 3 uova - mezzo baccello di vaniglia - 80 g di pecan o noci sgusciate - sale - per la shortcrust pastry: 220 g farina - 110 g burro - 5 g di sale

● **1** Frullate nel mixer il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, lo sciroppo, le uova, i semini della vaniglia e un pizzico di sale fino a ottenere una crema omogenea.
● **2** Preparate la shortcrust pastry come indicato a pag. 89, usando 80 ml d'acqua e gli ingredienti indicati. Stendete la pasta e foderate una tortiera di 23 cm, lasciandola uscire dal bordo per 1 cm. Unite le pecan, coprite con la crema e modellate il bordo di pasta con le dita.
● **3** Cuocete in forno a 220° per 10 minuti; quindi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 35 minuti. Lasciate raffreddare e servite.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti + la pasta**
● **Cottura 45 minuti**
● **380 cal/porzione**



LIME PIE

PER 10 PERSONE
225 g di biscotti al cioccolato - 1 cucchiaio di cacao amaro - 85 g di burro - 800 g di latte concentrato zuccherato - 10 lime non trattati - 4 uova - 200 g di zucchero - sale

● **1** Amalgamate i biscotti polverizzati con il cacao e il burro fuso e stendete il composto in una tortiera a cerniera di 23 cm di diametro. Trasferitela in frigo e fate rassodare.
● **2** Spremete tutti i lime fino a ottenere 250 ml di succo e di due grattugiatene la scorza. Separate i tuorli dagli albumi; montate i tuorli con il latte concentrato, il succo e la scorza grattugiata dei lime. Versate la crema nella tortiera e riponetela in frigo per 20 minuti.
● **3** Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale; aggiungete lo zucchero, un cucchiaio per volta, mescolando. Trasferite con delicatezza il composto sul ripieno. Infornate a 170° per 15 minuti. Fate raffreddare il pie in frigo e servite a fette.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 15 minuti**
● **545 cal/porzione**

Tutti pazzi per i pie

PASTA CROCCANTE E CUORE GOLOSO DOLCE E SALATO, I CLASSICI PIATTI INGLESI (PAG. 82) CONQUISTANO ANCHE LA RETE

(PAG. 82)

di Barbara Roncarolo



COOKING THERAPY

I pie sono esuberanti, ma semplici, proprio come Chiara, che è cresciuta in mezzo a buone forchette e ottime cuoche, che da sempre amano i cibi squisiti e genuini. Questo stile caratterizza anche il suo **coooking therapy.blogspot.it**, un quaderno di appunti da condividere con passione.



APPLE PIE & SHABBY STYLE

«Non amo la perfezione, ma adoro la ricercatezza dei dettagli e degli ingredienti. Semplicità è la parola d'ordine». Il blog di Diana, **applepie shabbystyle.com** porta il nome del pie per eccellenza, quello che le cucinava la nonna. Sul sito c'è la ricetta di famiglia, oltre a tanti piatti e idee shabby chic, che per lei è uno stile e anche una filosofia di vita.

UN PO' DI BRICIOLE...

Nell'arco di 4 anni **unpodibricioleincucina. blogspot.it** è diventato lo spazio in cui Anna annota ricette, pensieri ed esperimenti. Lei è soprattutto mamma e la sua missione è rendere i piatti gioiosi e gustosi. I suoi pie e molte ricette sono speciali, perché anche in versione gluten free.







IN CUCINA CON STYLE

Ilenia è arrivata terza al primo Masterchef e da allora è cresciuta molto «Concluso il meraviglioso percorso in tv, ho sentito la necessità di condividere il mio amore per la cucina e di trasmettere questa passione» e così è nato il blog **ilenia bazzacco.com**. Tra pie e tante ricette dolci e salate c'è da sbizzarrirsi.



DIARIO DELLA MIA CUCINA

Rivelare le ricette della nonna, modificarle, provare abbinamenti insoliti e raccontare un po' di sé. Su **diariodellamiacucina.com** di Debora c'è questo e altro: imperdibili l'apple pie e le sue varianti e le madeleine dolci e

PICI E CASTAGNE

Se preparare piatti elaborati è come indossare un vestito troppo elegante, per Serena, laureata in Economia e appassionata di vintage, i pie sono i vecchi jeans, che non deludono mai e sono così comfort. Su **piciecastagne.it** ce ne sono di straordinari.



Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!



Nella pagina accanto: tovaglietta Madame Gioia Home, piatto Giannini. Indirizzi a pagina 6

Pan di Spagna

SOFFICE E ARIOSO. COSÌ DEV'ESSERE IL CAPOLAVORO DELLA PASTICCERIA. CHE SEDUCE IN DELIZIOSI ABBINAMENTI CON CREME E CONFETTURE

a cura di Marina Cella, foto di Luca Colombo/XL, ricette di Claudia Compagni, styling Marta Mariani

VICTORIA CAKE

PER 6 PERSONE
120 g di farina - 4 uova - 3 tuorli - 160 g di zucchero semolato - 2 dl di panna fresca - 50 g di fecola - 30 g di burro - 1 vasetto di confettura di fragole - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di lievito in polvere - 2 arance - zucchero a velo - burro e farina per lo stampo - un pizzico di sale

● **1** Riunite in una grossa ciotola le uova con i tuorli, lo zucchero semolato, il sale e i semini contenuti nel baccello di vaniglia. Montate con le fruste elettriche per 10 minuti fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
● **2** Unite in più riprese la farina setacciata con il lievito e la fecola e mescolate delicatamente con una spatola. Aggiungete anche il burro fuso a bagnomaria.
● **3** Versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm, imburrato e infarinato, e cuocete la torta nella parte centrale del forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Fatela riposare nel forno spento per 10 minuti e fuori dal forno per altri 10.
● **4** Sformate la torta e lsciatela raffreddare su una gratella; dividetela in 2 parti e spalmate la base con la metà abbondante della confettura di fragole e la panna montata. Ricomponete il dolce, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servite a piacere con la confettura rimasta diluita con il succo delle arance.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 526 cal/porzione



Tovaglia La Fabbrica del Lino, pala torta Henriette. Nella pagina accanto: piatto e tovagliolo Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6



Benché il nome rimandi ad ascendenze iberiche, l'origine del pan di Spagna viene fatta risalire da molti all'Italia, dove questo impasto trionfa in glorie nazionali come il tiramisù e la zuppa inglese (emiliana, anche qui a dispetto di come viene chiamata). Sembra infatti che a idearlo, versò la metà del 1700, sia stato il pasticciere Cabona, trasferitosi alla corte di Madrid al seguito dell'ambasciatore genovese Domenico Pallavicini: in uno scambio di cortesie, l'italiano lo battezzò pan di Spagna ma i nobili iberici ritennero doveroso chiamarlo pâte génoise (da Genova appunto), nome con cui divenne presto famoso. Tutto vero? Forse, anche perché nell'accezione odierna il pan di Spagna e la génoise sono due dolci leggermente diversi: oltre a uova, zucchero e farina, la seconda contiene un po' di burro e l'impasto viene montato a caldo. Nella sua ricetta originale, invece, il pan di Spagna non prevede grassi e, benché soffice e vaporoso, nemmeno lievito. Il segreto della sua consistenza sta tutto nell'aria, che viene inglobata montando le uova con lo zucchero finché non raddoppiano almeno di volume e il composto "scrive" (cioè rimane in evidenza in superficie se fatto cadere da un cucchiaio). Le uova non devono essere fredde ma a temperatura ambiente, perché così le proteine di tuorlo e albume incamerano più aria: per facilitare l'operazione, si può iniziare a montare il composto a bagnomaria, finché raggiunge la temperatura di 40-45 gradi, e poi proseguire fuori dal fuoco. La ricetta del pan di Spagna ha però molte varianti e c'è anche chi lo fa con il lievito, come nella Victoria cake inglese, oppure montando gli albumi a parte e poi incorporandoli al composto con movimenti ampi e delicati. Anche per la farina ci sono varie scuole di pensiero. Si può usarla da sola oppure, per rendere l'impasto più soffice e friabile, aggiungere fecola di patate, amido di mais (maizena) o di frumento (frumina). In ogni caso è meglio scegliere una farina povera di glutine, come la 00, perché la "maglia" glutinica che si sviluppa in cottura non sia troppo tenace e renda duro l'impasto. Se si usano amidi, per evitare che si formino grumi vanno setacciato insieme alla farina e poi uniti a più riprese al composto di uova e zucchero Anche in questo caso, è essenziale mescolare delicatamente dal basso verso l'alto in modo che l'impasto non perda l'aria inglobata e si smonti. Per lo stesso motivo, mai aprire il forno in cottura: lo sbalzo termico provocherebbe la fuoriuscita di bolle d'aria e il dolce si siederebbe, perdendo la sua caratteristica morbidezza.



CARRÉ TUTTO CIOCCOLATO

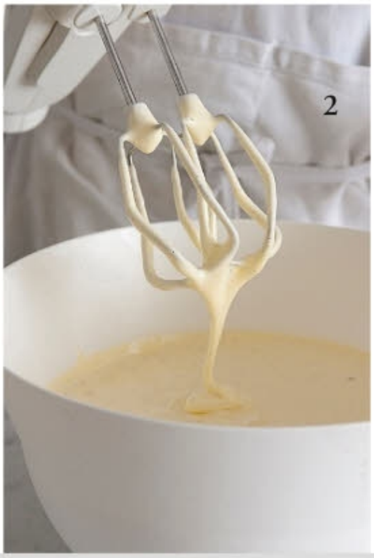
PER 6 PERSONE

100 g di farina - 30 g di fecola - 15 g di cacao amaro in polvere - 6 uova - 3 tuorli - 120 g di zucchero - 2 pezzetti di zenzero candito - 150 g di cioccolato fondente - una noce di burro - un pizzico di sale

● **1** Riunite in una ciotola 2 uova e i tuorli con 100 g di zucchero e il sale e montate con le fruste elettriche per 10 minuti, fino a ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso. Unite in più riprese 60 g di farina setacciata con il cacao e la fecola e mescolate con una spatola dal basso verso l'alto, facendo girare la ciotola.
● **2** Versate l'impasto in uno stampo da plum cake di 10x22 cm imburrato e infarinato con la farina rimasta e cuocete nella parte centrale del forno caldo a 180° per circa 25 minuti. Spegnete il forno, lasciate riposare il pan di Spagna per 10 minuti, toglietelo, fatelo intiepidire e sformatelo su una gratella.
● **3** Separate i tuorli dagli albumi delle 4 uova rimaste. Tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e mescolatelo tiepido con lo zenzero finemente tritato e i tuorli a temperatura ambiente. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto, amalgamateli al composto precedente con l'aiuto di una spatola e fate riposare la mousse in frigo per un'ora.
● **4** Tagliate il pan di Spagna in 4 strati, spalmate ognuno con la mousse e ricomponete il dolce. Trasferitelo in frigo per mezz'ora e servitelo tagliato a fette. A piacere decorate con poco cioccolato grattugiato e fettine di zenzero candito.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 415 cal/porzione









TORTA FARCITA CON CASTAGNE E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

180 g di farina - 180 g di zucchero semolato - 6 uova - 1 baccello di vaniglia - 1 vasetto di confettura di castagne - una decina di castagne lessate - 80 g di cioccolato fondente - 0,8 dl di panna fresca - 30 g di zucchero a velo - 40 g di burro - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Riunite le uova in una grossa ciotola, incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e, raschiando l'interno con la lama di un coltellino, prelevate i semini e fateli cadere nella ciotola. ● **2** Con le fruste elettriche o una planetaria montate le uova con lo zucchero semolato e un pizzico di sale per circa 10 minuti, fino a ottenere un composto molto gonfio, chiaro e spumoso: quando è pronto, deve rimanere in evidenza in superficie facendolo cadere dall'alto. ● **3** Versate la farina in un setaccio e unitela in più riprese al composto preparato. ● **4** Mescolate con una spatola con pochi movimenti dal basso verso l'alto e contemporaneamente ruotate la ciotola. ● **5** Versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm, imburrato e infarinato, e cuocetelo in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. ● **6** Lasciate riposare la torta nel forno spento ma chiuso per 10 minuti e fuori dal forno per altri 10, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Tagliate il dolce in 4 strati. ● **7** Spalmate i primi 3 con la confettura di castagne e ricomponete la torta. Tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e unitelo in più riprese alla panna intiepidita, il burro morbido e 20 g di zucchero a velo, mescolando fino a che si è sciolto. ● **8** Fate raffreddare la ganache in frigorifero fino a che inizia a rapprendersi e spalmatene i 2/3 sulla torta. Intingete la sommità delle castagne nella ganache rimasta e disponetele sulla glassa. Lasciate riposare la torta in frigorifero per una mezz'ora prima di servirla spolverizzata con lo zucchero a velo rimasto.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 480 cal/porzione











Tessuto Silva,
piatto Henriette.
Indirizzi a pagina 6



TIRAMISÙ AL TÈ VERDE

PER 8 PERSONE
100 g di farina - 70 g di fecola - 40 g di tè verde matcha in polvere - 180 g di zucchero semolato - 5 uova - 300 g di mascarpone - 3 albumi - 3 cucchiai di zucchero a velo - 3 cucchiai di sakè - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Imburrate e infarinate uno stampo quadrato di 24 cm di lato. Riunite in una grossa ciotola le uova con 150 g di zucchero semolato e un pizzico di sale. Montate con le fruste elettriche per 10 minuti, fino a ottenere un composto spumoso.
● **2** Unite la farina setacciata con la fecola e 30 g di tè e amalgamate gli ingredienti con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.
● **3** Lasciate riposare il dolce per 10 minuti a forno spento e per altri 10 fuori dal forno, sformatelo e fatelo raffreddare su una gratella da pasticceria. Eliminate i bordi e riducetelo a fettine di 1 cm di larghezza.
● **4** Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo e il sakè finché sarà morbido e spumoso. Montate gli albumi con lo zucchero semolato rimasto e amalgamateli al composto. Riempite una coppa alternando strati di pan di Sagna e mascarpone e fate raffreddare in frigo per 1ora. Spolverizzate con un pizzico del tè rimasto e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti+ riposo ● Cottura 20 minuti ● 390 cal/porzione



CHARLOTTE CON MELE E NOCI

PER 8 PERSONE
130 g di farina - 90 g di gherigli di noce - 180 g di zucchero semolato - 6 uova - 1 kg di mele Golden - 40 g di zucchero di canna - 1,5 dl di panna - 3 foglie di alloro - 30 g di burro - burro e farina per lo stampo - un pizzico di sale

● **1** Tritate nel mixer i gherigli di noce con 50 g di farina fino a ridurli in polvere. Montate le uova con lo zucchero semolato e il sale con le fruste elettriche per circa 10 minuti, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite in più riprese la farina rimasta setacciata e le noci tritate e mescolate delicatamente con una spatola.
● **2** Versate l'impasto in uno stampo quadrato di 24 cm di lato imburrato e infarinato e cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. A cottura ultimata fate riposare il dolce per 10 minuti nel forno spento e per altri 10 fuori dal forno, poi sformatelo e lasciatelo raffreddare su una gratella da pasticceria. Tagliatelo a fette di circa 1 cm.
● **3** Lavate e pulite le mele, riducetele a tocchetti e cuocetele in una casseruola con il burro, 2 foglie di alloro e lo zucchero di canna, fino a che sono morbide e iniziano a caramellare. Spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire.
● **4** Rivestite uno stampo da charlotte di 18 cm di diametro con carta da forno e con parte del pan di Spagna tagliato a fette, aggiungete metà delle mele, proseguite con uno strato di dolce e terminate con le mele, tenendone da parte qualcuna per il decoro, e altro dolce. Lasciate riposare la charlotte per 20 minuti. Sformate il dolce e servite decorando con le mele tenute da parte, l'alloro rimasto ridotto a striscioline e la panna montata in una coppetta.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 410 cal/porzione

Tovaglie e tovaglioli La Fabbrica del Lino. In questa pagina: sottopiatto Porcellane D'Ancap, piatto Villa d'Este. Nella pagina accanto: coppa Fade, cucchiaino Mepra. Indirizzi a pagina 6

CROSTATA DOPPIA CON PINOLI E CREMA ALLA CANNELLA

PER 8 PERSONE
1 confezione di pasta brisée da 240 g - 180 g di amido di mais - 300 g di zucchero semolato - 6 uova - 6 tuorli - 1/2 litro di latte - 30 g di fecola - 1 cucchiaio e mezzo di cannella in polvere - 1 arancia non trattata - 50 g di pinoli - zucchero a velo - burro e farina per lo stampo - un pizzico di sale

● **1** In una grossa ciotola montate i tuorli con 120 g di zucchero semolato e 1 cucchiaio di cannella, unite la fecola e il latte e mescolate. Cuocete la crema su fiamma bassa per 5-6 minuti fino a che si addensa. Lasciatela raffreddare e frullatela con un mixer a immersione. Stendete la pasta brisée in uno stampo quadrato di 20 cm, imburrato e infarinato.
● **2** Bucherellate ripetutamente il fondo dello stampo e versatevi la crema. Riunite in una ciotola le uova con lo zucchero semolato rimasto e il sale e montatele con un paio di fruste elettriche per 10 minuti. Unite in più riprese l'amido di mais setacciato e la scorza dell'arancia grattugiata, mescolando con una spatola.
● **3** Versate l'impasto nello stampo, sopra la crema, cospargete la superficie con i pinoli e cuocete il dolce nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Lasciatelo riposare in forno per 10 minuti e su una gratella finché non è freddo. Spolverizzatelo con poco zucchero a velo e la cannella rimasta e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 560 cal/porzione



Tovaglia La Fabbrica del Lino, piatto Fade, bicchieri Henriette by Marino Cristal.
Indirizzi a pagina 6


silikomart®
MADE IN ITALY
Vertigo...
lasciati travolgere!
Tortiera ø180 mm
Monoporzione ø77,5 mm
Fatti avvolgere da un vortice di sapore con Vertigo
i nuovi stampi dalla travolgente forma a spirale, che ti lasceranno letteralmente ipnotizzato!
Scopri l'esclusivo ricettario all'interno della
confezione firmato dallo Chef Luca Montersino
FANCY & FUNCTION®
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
www.silikomart.com

Lingue di gatto con mousse di mirtilli

UN DESSERT PARTICOLARE CON UNA STRUTTURA SCULTOREA DI GRANDE EFFETTO. FRESCO E CHIC, PER CONCLUDERE I PRANZI DI INIZIO AUTUNNO

ospite nella nostra cucina
Chiara Patracchini,
a cura di Mariateressa Carlucci,
foto di Michele Tabozzi











INGREDIENTI PER 4 PORZIONI
per la salsa: 12 frutti della passione - 4 tuorli - 2 uova intere - 35 g di zucchero semolato - 2 g di gelatina in fogli - 35 g di burro - 40 g di cioccolato bianco
per le lingua di gatto: 50 g di zucchero a velo - 50 g di burro - 2 albumi - 50 g di farina
per la mousse di mirtilli e menta: 400 g di mirtilli - 60 g di zucchero semolato - 10 g di gelatina in fogli - 125 ml di panna fresca - 1 mazzetto di menta fresca

● **1** Per la salsa al frutto della passione: tagliate a metà i frutti, estraete la polpa, passatela in un colino a maglie fini per eliminare i semini, raccogliete il succo in un pentolino e portatelo a ebollizione. Montate le uova e i tuorli in una ciotola con lo zucchero a bagnomaria finché arrivano alla temperatura di 82°, lasciate intiepidire fino a 40°, quindi unite il burro e il cioccolato fusi ma non caldi. Coprite e fate riposare in frigorifero per 1 giorno. ● **2** Lavate i mirtilli della mousse, frullateli e passate la polpa in un colino a maglie fini: dovreste ottenerne 300 g; copritela e tenetela in frigorifero. ● **3** Per le lingue di gatto: lavorate a crema il burro morbido in una ciotolina con una spatola; incorporate prima gli albumi, poi lo zucchero a velo e infine la farina. Lasciate raffreddare in frigorifero per 1 ora. ● **4** Stendete l'impasto con una spatolina sulla carta da forno formando 4 rettangoli lunghi circa 20 cm, alti 7 cm e spessi 2 mm. Distribuite alcune goccioline di salsa di mirtilli come decorazione, trasferite la carta su una placca e cuocete in forno a 160° per 8 minuti. ● **5** Togliete le lingue dal forno e adagiatele subito su un matterello perché prendano la forma tondeggiante. Lasciate raffreddare i rotoli ottenuti e riponeteli in un contenitore ermetico fino all'uso. ● **6** Per la mousse di mirtilli: fate bollire 65 ml d'acqua con lo zucchero, aggiungete lo sciroppo a 250 g della polpa di mirtilli preparata e riportate a ebollizione. Unite la gelatina ammorbidita e fate raffreddare; incorporate la panna semimontata e la menta tritata e trasferite la mousse in una tasca con bocchetta grossa. Per servire, distribuite 1 cucchiaio di salsa di frutti della passione nei piatti e allungatela con una spatola; disponete dalla parte opposta 1 cilindro, riempitelo con la mousse e rifinite con la salsa rimasta e, se vi piace, con menta e mirtilli.

FACILE ● **Preparazione: 50 minuti + riposo** ● **Cottura: 20 minuti**

ESERCIZI DI STILE
Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) non finisce mai di stupirci. Il dolce di questo mese, infatti, è originalissimo e di particolare effetto.
Il punto di partenza è l'impasto delle lingue di gatto, i classici biscottini da tè delle nostre nonne: quanto di più tradizionale si possa trovare in pasticceria. Con tecniche originali (ma semplicissime), Chiara prima lo ha colorato a pois e poi l'ha arrotolato intorno a un matterello perché ne prendesse la forma tondeggiante. Così ha ottenuto friabilissimi "bracciali" che, appoggiati in verticale sui piatti, accolgono una fresca e soffice mousse, a tema con il gusto dei pois. Il tutto accompagnato da una salsa ai frutti della passione, delizioso contrappunto cromatico e sensoriale.







Vercelli, liquida armonia

FU IL RISO A FARLA RICCA, GRAZIE AL SUO ACCORDO CON LA NATURA ACQUOSA DEI TERRENI. POI VENNERO GLI ARTISTI A RENDERLA MAGNIFICA E SOBRIA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, ricette di Giovanna Ruo Berchera, realizzazione e foto dei piatti di Ilva Beretta







MARCO FRISO / PRINCIPATO DI LUCEDIO (2)

Sopra e nella pagina a sinistra, le risaie intorno all'Abbazia di Lucedio nelle diverse stagioni: allagate in primavera, verdi tra giugno e luglio, dorate a fine estate.

Vercelli e il riso? Una love story che dura da sei secoli, da quando cioè i monaci dell'Abbazia di Lucedio (appena fuori città) decisero di bonificare le paludi che circondavano il loro monastero. I fraticelli trovarono un prezioso alleato nel riso, che ama i terreni impregnati d'acqua e così, quasi per caso, partì la grande avventura del cereale nel terroir di Vercelli. La città diventò, ben presto, la piccola capitale di questa coltura e della capitale acquistò fascino e importanza. Tra i suoi vicoli e le piazze non mancano, testimonianze artistiche di livello, tutte ispirate alla sobrietà e al rigore. Nella chiesa di Sant'Andrea, opera della bottega dell'Antelami (l'archistar medievale che realizzò il Battistero di Parma), il mix di elementi gotici e romanici, le navate illuminate da rosoni contrapposti, le arcate del chiostro sono una celebrazione di armonia e misura.

> *segue a pag. 106*

FRITTATA DI SALAM 'D LA DOJA CON CIPOLLE

PER 4 PERSONE
150 g di salam 'd la doja (salame di suino conservato nello strutto) - 1 grossa cipolla bianca o dorata - 6 uova - 1 cucchiaino da caffè colmo di farina - 4 o 5 cucchiai di parmigiano grattugiato - 6 cucchiai di vino bianco secco o di latte - 40 g di burro - 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale e pepe

● **1** Affettate finemente la cipolla e sminuzzate il salame con un coltello. Scaldate poco più di metà olio e burro in un tegame a fondo pesante, aggiungete il salame e le cipolle, mescolate e mettete il coperchio abbassando la fiamma al minimo in modo che le cipolle cuociano adagio. Mescolate di tanto in tanto. Dopo alcuni minuti irrorate con il vino bianco o il latte e proseguite la cottura finché le cipolle risulteranno fondenti.
● **2** In una bacinella, sbattete un uovo con la farina e solo in seguito aggiungete le altre uova e sbattete nuovamente (in questo modo non si formeranno grumi). Unite il formaggio, salate e pepate leggermente e, infine, aggiungete il mix di cipolle e salame intiepidito.
● **3** Scaldate i restanti olio e burro in una padella di 28 cm di diametro, versate il composto per la frittata, mettete il coperchio e cuocete a fiamma moderata. Voltate la frittata e cuocetela anche dall'altro lato.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **450 cal/porzione**







MICHELE D'OTTAVIO / REALYEASYSTAR

Uno scorcio di Piazza Cavour, quasi interamente circondata da portici medievali e dominata dalla mole della Torre dell'Angelo. Due volte alla settimana è sede del mercato.

ZUPPA DI FAGIOLI GRASSI

PER 8 PERSONE
700 g di fagioli di Saluggia secchi - 300 g di cotenna di maiale in un solo pezzo (o 1 zampino di maiale segato a metà in senso verticale) - 8 piccole puntine o costine di maiale (500 g circa) - 1 cipolla - 1/2 costola di sedano (facoltativa) - 1 foglia di alloro piccola - 2 foglie di salvia - 1 rametto di rosmarino piccolo - 1 spicchio d'aglio - 2 pizzichi di spezie miste (garofano, cannella, noce moscata, macis, carvi) - sale fino e grosso e pepe

● **1** Eliminate eventuali residui di setole dalla cotenna utilizzando un rasoio da barba usa e getta o un coltello affilatissimo. Lavate la cotenna, asciugatela, salatela e pepatela. Spolverizzatela con le spezie e con un pizzico di erbe aromatiche tritate. Arrotolatela e legatela in più punti. Nel caso dello zampino, condite le due metà e riunitele legandole.
● **2** Se la usate, dividete a metà la costola di sedano, mettetevi in mezzo gli aromi rimasti, legatela con lo spago e adagiatela in una pentola di terracotta. Aggiungete la cipolla tritata, l'aglio, i fagioli precedentemente ammollati e scolati, la cotenna arrotolata, le puntine e un cucchiaio di sale grosso.
● **3** Versate circa 3,5 litri di acqua fredda, mettete il coperchio e cuocete in forno già caldo a 160-170° per almeno 5 ore, verificando il livello dell'acqua di tanto in tanto. A cottura ultimata, per legare meglio la zuppa, potete passare un mestolo di fagioli con il passaverdura. Tenete conto che la cotenna arrotolata è diffusa nell'area vicina al Canavese, ma in altre zone si utilizzano anche il codino, il musetto e l'orecchio del maiale e talvolta si aggiunge anche un piccolo cotechino.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 5 ore**
● **610 cal/porzione**

> segue da pag. 105

Da Tiziano a Andy Warhol

Pur presentando elementi architettonici d'epoche diverse (un campanile medievale, una facciata settecentesca, una cupola classicissima), il complesso del Duomo esprime un perfetto equilibrio. Sempre in tema di sobria eleganza ecco Piazza Cavour, l'antica Piazza Maggiore, circondata da suggestivi portici medievali, come medievali sono le numerose case torri che si incontrano per la città (Torri dei Tizzoni, Vialandi, Comunale). Nella hit list cittadina entra pure a buon diritto la chiesa di San Cristoforo, ricoperta dai preziosi affreschi di Gaudenzio Ferrari, uno degli artisti più quotati del Rinascimento piemontese e lombardo. E c'è anche il Museo Borgogna che ospita le opere donate alla città dal collezionista Antonio Borgogna: sala dopo sala, vi si ammirano capolavori di Tiziano e Palma il Vecchio, del Sodoma e del Bergognone, di Bernardino Luini e di Induno, solo per citarne alcuni. Ultima, in ordine di tempo, viene ARCA, struttura hi tech in vetro e acciaio costruita all'interno della chiesa sconsacrata di San Marco. Le pareti trasparenti del gigantesco parallelepipedo lasciano intravedere l'architettura della chiesa e i suoi affreschi quattrocenteschi. Inoltre ARCA è una succursale dei Musei Guggenheim sparsi nel mondo: da Bilbao, da Venezia, da New York, arrivano a Vercelli le opere collezionate dalla mitica Peggy per dare vita a mostre top di arte contemporanea: l'ultima è stata "Gli anni Sessanta nelle collezioni Guggenheim", con opere di Warhol e Fontana, Roy Lichtenstein e Tapies, Pistoletto e Mark Rothko (per informazioni 848 690 570).

> segue a pag. 108



MICHELE D'OTTAVIO / REALYEASYSTAR



Vercelli ha un ricchissimo patrimonio artistico. In questa pagina, dall'alto: il chiostro della basilica di Sant'Andrea; il crocifisso romanico in lamina d'argento custodito nel Duomo e un particolare degli affreschi nella chiesa di San Cristoforo, opera di Gaudenzio Ferrari.



> segue da pag. 106

Far la spesa nelle antiche cascine

Per sapere qualcosa di più sul riso (e fare scorta di quello "nuovo", visto che la raccolta è stata appena ultimata), si deve uscire dalla città e percorrere la "strada delle Grange", che costeggia le tenute agricole e prende il nome dagli antichi depositi delle derrate alimentari. Dell'Abbazia di Lucedio originaria rimangono solo la torre campanaria e l'aula capitolare. Ma resta anche la "vocazione" agricola dell'edificio, sede di un'azienda tra le più importanti della zona, il Principato di Lucedio, che produce riso di elevata qualità. Sulla strada si trova un'altra "grangia", la maestosa Darola, che conserva una porta a torre, la chiesa settecentesca e le corti dove alloggiavano coloni e mondine. Sulla via del ritorno, a Lignana, la Cascina Venerìa è quella dove fu girato "Riso Amaro" (con l'indimenticabile Silvana Mangano in audaci hot pants). Oggi è la più grande tenuta della zona e una delle poche che lavora a ciclo completo: dalla coltivazione al confezionamento.

Il riso, naturalmente, ricopre un ruolo da vero mattatore nelle specialità gastronomiche del vercellese. Baldo, Arborio, Maratelli, Carnaroli e Sant'Andrea hanno tutte una loro precisa destinazione d'uso, dai primi ai dessert, anche se la preparazione più tipica è il risotto, che a Vercelli viene abbinato a tutto ciò che offre il mercato nelle diverse stagioni: porri e asparagi, zucca e cipollotti, rane e costine di maiale. La sua versione top, impensabile senza ingredienti autoctoni, è la panissa: riso Carnaroli, fagioli di Saluggia e il salame "d'la duja", conservato sotto grasso.

"PIN-PRUS"

PER 4 PERSONE
2 kg di pere Kaiser o Madernassa mature - 300 g di amaretti circa - 5-6 biscotti savoiardi o fette biscottate - 1/2 bicchiere di vino rosso - 150 g di zucchero (meglio se di canna) - 50 g di cacao amaro in polvere - 2 cucchiai di farina di mais o di pangrattato - 3 uova - 40 g di burro - 1 bel pizzico di cannella in polvere - 2 chiodi di garofano pestati - 1 pizzico di sale

● **1** Sbucciate le pere e tagliatele a pezzetti. Mettetele in un tegame basso, aggiungete un pizzico di sale, il vino e cuocete finché le pere inizieranno a disfarsi. Quindi aggiungete la cannella e i chiodi di garofano.
● **2** Mettete la frutta intiepidita in una bacinella, unite lo zucchero, gli amaretti, i savoiardi pestati (o fette le biscottate) e il cacao. Amalgamate bene, poi incorporate le uova sbattute e mescolate nuovamente.
● **3** Ungete uno stampo di 26-28 cm di diametro con 20 g di burro e poi spolverizzatelo con la farina di mais (o il pagrattato). Versatevi il composto e distribuitevi il burro rimasto a fiocchetti. Infornate a 170°-180° per un'ora. Il dolce sarà pronto quando avrà assunto una consistenza simile a quella di un castagnaccio e, in superficie, comparirà una leggera crosticina.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti**
● **355 cal/porzione**



MARCO FRISO / PRINCIPATO DI LUCEDIO





Chicchi di riso Apollo grezzi e lavorati. A destra, i bicciolani, biscotti di pastafrolla speziata tipici di Vercelli. Nati nell'800 oggi vengono preparati con e senza cioccolato.

TACCUINO DI VIAGGIO

LOCANDA DEL BUE ROSSO
Corso Rigola 130, Vercelli, tel. 0161 218748
Cottura "in diretta" di costate e tagliate in un grande camino, pasta fatta in casa con i soli tuorli e agnello sambucano tonné.

TRATTORIA PAOLINO
Via San Paolo 12, Vercelli, tel. 0161 214790
Locale che propone salumi, battute di Fassona (carne bovina piemontese), capunet gratinati, agnolotti farciti al coniglio.

BALIN
Frazione Castell'Apertole 10, Livorno Ferraris, tel. 0161 47121
Piatti dai ricettari di Casa Savoia: terrine alla bagna càuda, oca brasata con le verze, zabaglione freddo ai nocciolini di Chivasso.

PASTICCERIA TAVERNA & TARNUZZER
Piazza Cavour 27, Vercelli, tel. 0161 253139
Sui suoi antichi banconi, barattoli colmi di mentine, praline e confetti. Da non perdere gli amaretti morbidi e i "bicciolani".

L'UVA IN BOTTIGLIA
Piazza D'Azeglio 6, Vercelli, tel. 0161 217225
Ottime etichette piemontesi, grappe monovitigno e delikatessen.

MARUCCHI
Via Gioberti 14, Vercelli, tel. 0161 253241
Solo formaggi super: dal bettelmatt alla robiola di Roccaverano.

PASTICCERIA FOLLIS
Corso Libertà 164, Vercelli, tel. 0161 2511991
Tra le specialità di questa pasticceria ultra centenaria, la mitica Tartufata: pan di Spagna, chantilly, nocciole e cioccolata.

BIRRIFICIO SANT'ANDREA
Via Cima Dodici 22, Vercelli, tel. 0161 1740266
Microbirrificio con rosse e bionde disponibili alla spina e in bottiglia. Non poteva mancare, una birra a base di riso.

AZIENDA AGRICOLA PRINCIPATO DI LUCEDIO
via Cascina Lucedio 8, Trino, tel. 0161 81519
Nello spaccio tante varietà di riso, classiche ed "esotiche", farine (di riso, di granturco, di castagne), cereali, legumi, pasta di riso.

TURISMO VALSESIA VERCELLI
Tel. 0163 564404, 0161 58002, www.atlvalsesiavercelli.it

IL BELLO PER TUTTI



Inauguriamo la nuova linea di prodotti disegnati da Coop con tre collezioni di pentole antiaderenti.

Qualità dei rivestimenti e praticità delle impugnature sono il bello delle nostre pentole.

IL DESIGN ITALIANO ALLA PORTATA DI TUTTI

coop



www.e-coop.it

Tre tagli da arrosto

CARRÉ, LONZA E COSCIA SONO I PIÙ ADATTI PER QUESTO TIPO DI COTTURA. MA ANCHE PER GUSTOSE FETTINE E SPIEDINI SCOTTADITO

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda









IL CARRÉ

● Conosciuto, soprattutto in Toscana, anche come arista, questo taglio comprende i muscoli del dorso, le vertebre dorsali, dalla settima in poi, e le lombari. La polpa è morbida e compatta, poco grassa all'interno, ma ben marezzata di grasso sulla superficie, caratteristica che la rende perfetta per ottenere un arrosto superlativo. Prima di cuocerlo, per una migliore presentazione e una cottura perfetta, si procede a ripulire gli ossi da pelli e cartilagini e si pratica sulla polpa, tra un osso e l'altro, una profonda incisione dove si inseriscono filettini di aglio, rosmarino o altri aromi (foto 1 e 2).

LA LONZA

● Si chiama così il carré di maiale disossato. Privato degli ossi e dello strato superficiale di lardo (foto 1), questo taglio risulta piuttosto magro; il pezzo intero si può cucinare arrosto, al forno o in casseruola: in questo caso è buona norma aggiungere piccole dosi di latte o di brodo in modo da mantenere la polpa morbida. Con sottili fettine di lonza si preparano scaloppine e cotolette (foto 2), se tagliata a cubetti e alternata con pancetta, sempre per ammorbidirla, si ottengono ottimi spiedini da cuocere alla griglia.













LA COSCIA

● Questo taglio, costituito dai muscoli dell'arto posteriore e dai relativi ossi, è considerato il più pregiato del maiale; viene utilizzato sia per la produzione dei prosciutti, sia fresco. Dalle cosce più grosse si ottengono tranci di polpa adatti per arrosti teneri e succosi; se tagliati a fette si cuociono generalmente alla griglia. Il cosciotto di un maialino da latte si può cuocere anche intero, al forno, dopo aver inciso e aromatizzato la cotenna con erbe profumate (foto 1-2).





CARRÉ DI MAIALE IN DOLCEAGRO

• **1** Inserite in un pezzo di carré di 1,5 kg qualche ciuffo di rosmarino e alcuni filettini di aglio, cospargetelo con 1 cucchiaino di bacche di ginepro pestate, sale e pepe, sistematelo su una placca foderata con carta da forno, conditelo con un filo di olio e infornate a 200°.

• **2** Appena la carne è rosolata, bagnatela con un bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura a 180° per circa 1 ora e 1/2, bagnandola spesso con il suo fondo. Verso fine cottura diluite 2 cucchiaini di miele in un bicchierino di brandy, spennellatelo sull'arrosto e rimettete in forno a 200° per 10 minuti.

PICCATINE DI LONZA ALL'UVA

• **1** Incidete 500 g di fettine di lonza intorno ai bordi, infarinatele e rosolatele in una padella con una grossa noce di burro; salate, pepate, irrorate con un bicchierino di vermut dry e lasciatelo evaporare. Sgocciolate le fettine su un piatto e tenetele in caldo.

• **2** Schiacciate 200 g di acini d'uva bianca in un colino, raccogliendo il succo nella padella dove avete rosolato la carne e fatelo restringere; unite ancora le fettine con una manciata di acini d'uva bianca e nera tagliati a metà e privati dei semini, mescolate per qualche istante e togliete dal fuoco.









COSCIOTTO DI MAIALINO SPEZIATO AL SIDRO

• **1** Prendete un cosciotto di circa 2 kg, incidete la cotenna a riquadri, cospargetelo con sale, pepe e spezie in polvere (cannella, zenzero, chiodi di garofano), bagnatelo con un bicchiere di sidro e lasciatelo insaporire per un paio d'ore in luogo fresco.

• **2** Sistematelo su una placca foderata con carta da forno, conditelo con un filo di olio e mettetelo in forno a 180° per un'ora. Bagnatelo con il sidro della marinatura e continuate la cottura per un'altra ora almeno, cospargendolo spesso con il suo sugo. Controllate la cottura infilzandolo con uno stecchino.

IL TOCCO DOLCE

L'arrosto di maiale spesso lo richiede, per stemperare il grasso rilasciato dalla carne e renderla più croccante.

• A questo scopo è molto frequente l'uso, in cottura, di un vino dolce, per esempio il sidro o il vermut, e di una spennellata di miele come nel carré in dolceagro spiegato sopra.

• Frequente anche l'abbinamento con la frutta, essiccata o fresca. L'uva aggiunta alle piccatine di lonza alleggerisce il sugo di cottura oltre a offrire alla fine i suoi acini interi come gradevole e colorato decoro.

• Le mele costituiscono il contorno più indovinato di un arrosto importante come il cosciotto speziato. Si possono tagliare a spicchi e saltare in padella con una noce di burro, o cuocere intere, con la buccia. In questo caso devono avere polpa compatta di gusto dolce acidulo (ideali la renetta o la golden): private del torsolo, farcite con una noce di burro e rosmarino e avvolte in fogli di alluminio, vanno cotte in forno a 180° per circa mezz'ora.



NEL PROSSIMO NUMERO: PUNTINE, SPALLA, STINCO



Lomo saltado

I SAPORI E GLI AROMI DI QUESTA GUSTOSA PIETANZA PERUVIANA AFFONDANO LE RADICI CULINARIE IN CULTURE SECOLARI

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda

È il vero simbolo della gastronomia nazionale del Perù: si tratta di saporita carne di manzo sudamericana, marinata e saltata in padella con verdure e tipici peperoncini peruviani (gli ajì amarillo) e resa piatto unico dall'aggiunta di riso cucinato a parte. Nel tempo, alla pietanza sono state aggiunte le papas amarillas (patate gialle) fritte e la salsa di soia. I peruviani sono molto legati a questo piatto semplice ma

> segue a pag. 118



> segue da pag. 117

delizioso. Le origini del lomo saltado, curiosamente, non sono però puramente locali: la tecnica di marinare la carne con spezie per insaporirla fu introdotta in Sudamerica dagli Spagnoli, ma furono i primi immigranti cinesi, principalmente cantonesi, a farla propria nel XIX secolo e a diffonderla, insieme alla cottura "saltata" in una padella orientale stile wok. Le migrazioni da Cina e Oriente attraverso il Pacifico verso il Perù contribuirono alla fusione delle culture gastronomiche orientale e locale e alla creazione di piatti gustosi e speciali, risultato di mix di ingredienti e tradizioni di mondi diversi: nacque così quella cucina particolare che oggi risponde al nome di cochina chifa (o chaufa), termine che definisce anche i ristoranti che la servono. È in questo contesto eterogeneo che trova le sue radici il lomo saltado.

I migliori ristoranti di Lima arricchiscono il piatto in modo insolito, con cubetti o striscioline di pollo oppure scampi e gamberi saltati con peperoncino e spezie; alcuni lo servono perfino con polpo (pulpito) o frutti di mare (mariscos). Le variazioni sul tema sono infinite. Con circa 500 piatti tipici, la cucina peruviana è infatti una delle più variegate del mondo, al pari di quelle italiana e francese. Solo lungo la costa del Perù si incontrano più di 2500 zuppe e 250 dolci tradizionali.



LOMO SALTADO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 di carne di manzo magra (filetto) -1/2 kg di patate - 2 tazze di riso a chicco lungo - 2 spicchi di aglio - 2 cipolle rosse - 3 pomodori - 2 peperoncini peruviani (ajì amarillo) gialli - 1 ciuffo di prezzemolo - 1/2 cucchiaio di aceto balsamico - 1 cucchiaio di salsa di soia - 1 tazzina da caffè abbondante di aceto - 1 cucchiaino di succo di limone - olio di oliva + olio di semi arachidi - sale, pepe

● **1** Tagliate la carne a striscioline, insaporitela con 1 spicchio d'aglio schiacciato e l'aceto balsamico e lasciatela riposare. Nel frattempo, sbucciate e tagliate le patate a spicchietti sottili. Lavatele più volte, sgocciolatele e asciugatele bene. Scaldate in una padella abbondante olio di arachidi e friggete le patate fino a dorarle. Scolatele su abbondante carta assorbente e salatele.
● **2** Pulite i pomodori e i peperoni, tagliate la polpa a pezzetti piccoli. Intanto, fate soffriggere l'aglio rimasto, spellato, in una pentola con 1 cucchiaio di olio. Dopo 1 minuto eliminatelo e aggiungete il riso; mescolate fino a quando il riso non diventa trasparente: abbassate la fiamma al minimo, aggiungete 3 tazze di acqua e coprite. Quando l'acqua sarà completamente evaporata spegnete il fuoco.
● **3** Scaldate in una padella orientale o un wok 4-5 cucchiai di olio fino a quando sarà ben caldo e rosolate la carne. Toglietela dalla padella e tenetela da parte, al caldo. Nel fondo di cottura dorateci le cipolle, sbucciate e affettate. Salate e pepate, unite i peperoni e i pomodori preparati, la salsa di soia e l'aceto; mescolate e fate cuocere a fiamma alta per altri 2-3 minuti, fino a quando il pomodoro si sarà ammorbidito e l'aceto evaporato.
● **4** Aggiungete quindi nella padella la carne e il succo di limone e mescolate il tutto. Alla fine, terminate con una spolverizzata di prezzemolo tritato. Servite il piatto caldo, coperto con le patate fritte e con il riso come contorno.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + il riposo** ● **Cottura 10 minuti**
● **280 cal/porzione**

AL CUORE DELLA CUCINA PERUVIANA

Ogni limeño (abitante di Lima) è familiare con l'aji amarillo, il peperoncino del Perù: l'ha visto da sempre in tavola o nel frigorifero, ridotto in morbida pasta color oro e conservato in un barattolino. Ingrediente imprescindibile - anche sotto forma di battutino profumato insieme ad aglio e cipolla - di piatti tradizionali e quotidiani come la Causa, l'Aji de gallina (uno stufato saporito), il Cau-cau (simile alla trippa), la Yuquita (ghiotta pasta fritta), la salsa Huancaina (che accompagna patate e uova bollite) o il Lomo Saltado, l'aji amarillo (capsicum baccatum) è originario delle Ande, di una zona compresa fra Perù, Equador e Bolivia. Grazie al particolare microclima, però, la varietà proveniente dal Perù ha sapore e fragranza senza eguali. Celebrato addirittura da culture preincaiche, l'aji è oggi coltivato e apprezzato anche in Brasile, Colombia e Paraguay. Sebbene "aji amarillo" significhi peperoncino giallo, i frutti maturi sono di un bel colore arancio. La piccantezza non risiede nei semi, ma nei filamenti bianchi interni che li ospitano. Lo si acquista nei negozi ben forniti di cibi etnici: potete sostituirlo con peperone giallo, unendo peperoncino a piacere perché il piatto non perda la piccantezza.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



RISO DI PASTA VIAZZO

L'azienda Viazzo ha lanciato sul mercato una novità esclusiva: Riso di Pasta, la prima pasta ottenuta unicamente da 100% riso parboiled italiano e acqua. Riso di Pasta è totalmente privo di glutine e senza nessun additivo chimico o naturale.



STUFFER HERAKLES

Lo yogurt "Stuffer Herakles agli agrumi" va ad aggiungersi alla linea ispirata al classico yogurt greco, dai sapori intensi e dalla consistenza particolarmente cremosa e vellutata, grazie all'aggiunta di crema di latte intero.



POLPA GOLOSA VALFRUTTA

Polpa Golosa Valfrutta è un dessert che unisce la naturalità della polpa di frutta con il gusto di una torta speciale. Tre piacevoli varianti per un dessert naturale e dalla consistenza cremosa: Polpa di mela con torta al limone, Polpa di mela e mirtillo con cheese cake e Polpa di mela e ananas con torta al cocco.



FRUTTINCASA S.MARTINO

Fruttincasa S.Martino è un aiuto sicuro e naturale per fare in casa deliziose e genuine marmellate, con tutto il gusto e le proprietà della frutta. La preparazione è facile e veloce grazie anche al ricettario contenuto nella confezione con le tre buste.



NOVITÀ VIRGILIO

Il Consorzio Virgilio presenta le fettine e i formaggini al Grana Padano D.o.p. L'inconfondibile gusto del Grana Padano D.o.p., le sue proprietà e la sua ricchezza in fatto di valori nutrizionali, li rendono due alleati di qualità nella realizzazione di piatti creativi e gustosi.



FETTE BISCOTTATE ECOR

Le nuove fette biscottate biologiche di farro con fiocchi di avena sono realizzate con una ricetta che prevede l'utilizzo di solo olio extravergine di oliva. Ideali per la prima colazione, si possono anche utilizzare come sostituti del pane o per un veloce break.



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Dal 5 al 6 ottobre a Santa Maddelena in Val di Funes, si ripeterà anche quest'anno la tradizionale Festa dello Speck Alto Adige IGP.
Programma dettagliato dell'evento: www.speckfest.it



ZAFFERANO 3 CUOCHI

Lo Zafferano è una delle spezie più versatili in cucina che può esaltare il gusto di ogni portata senza alcun apporto di grassi. Meglio preferire la polvere in bustina come quella dello Zafferano 3 Cuochi perché si scioglie in modo più rapido e uniforme, è pratica da dosare e conserva più a lungo le sue proprietà organolettiche.



BACCA ESSICCATA GOJI

La bacca di Goji è considerata un superfrutto dalle notevoli proprietà anti-invecchiamento e anti-ossidante, grazie alla ricchezza delle sue sostanze nutritive. Le bacche di Goji Prodigi della Terra, dal gusto gradevole e delicato, sono caratterizzate da biodisponibilità immediata.



BRODO VEGETALE GRANULARE

Il preparato per brodo vegetale granulare Germinal Bio è realizzato senza uova, latte e glutammato aggiunto.
Prodotto biologico, è preparato con olio extra vergine d'oliva.



BESCIAMELLA CHEF

Chef Parmalat è una besciamella pronta, liscia e morbida, senza grumi, adatta per gratinare in forno le verdure o per condire lasagne, cannelloni, timballi e crepes.
Dal gusto delicato, è fatta con ingredienti naturali come quella preparata in casa.



OLIO CUORE

Grazie alla presenza di acido linoleico, Olio Cuore, nell'ambito di una dieta equilibrata, contribuisce al mantenimento dei livelli normali di colesterolo. Grazie al suo gusto gradevole e leggero, è particolarmente indicato per i piatti a crudo, ma si sposa bene con altri tipi di pietanze.



BASTONCINI DI MARE CORAYA

Coraya, presenta i Bastoncini di Mare, prodotti a base di pesce bianco con l'aggiunta dell'aroma di granchio e dell'estratto naturale di paprika. Ideali per la preparazione di ricette pratiche e gustose.



ALCE NERO BABY

Alce Nero presenta "Alce Nero baby. Generazione Bio", la nuova linea di babyfood biologico che comprende: omogeneizzati, creme di farro e di riso Baldo, pastine di grano Senatore Cappelli e di farro, biscotti di farro, tutti con ingredienti italiani, senza OGM, aromi, coloranti e conservanti aggiunti.



SUCCHI DI FRUTTA LIDL

Lidl presenta i suoi succhi e nettari di frutta che comprendono un'ampia varietà di gusti, da quelli più classici come pesca ed albicocca, a quelli più particolari come i succhi d'uva e mela, il Nettare Multivitaminico light Linessa, tutti contraddistinti da un ottimo rapporto qualità prezzo.



GRAPPERIE APERTE 2013

L'Azienda altoatesina Roner apre le porte delle sue cantine a intenditori e curiosi domenica 6 ottobre per una piacevole visita delle linee di distillazione ed una degustazione, nella splendida cornice di Termeno (BZ).
Per informazioni: www.roner.com



QUADERNI MUU MUU

La mucca Muu Muu cameo, simpatico personaggio del goloso dessert con le macchie, diventa protagonista di una collezione di nuovi quaderni per la scuola. I quaderni sono in formato A4 in un assortimento completo per la scuola primaria.



MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL

Anche quest'anno a Bressanone, dal 4 al 6 ottobre, è in programma il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel, prodotti con il marchio di qualità Alto Adige che si possono degustare ed acquistare. Programma dettagliato: www.mercatodelpane.it

NEL NUMERO DI NOVEMBRE



IRRESISTIBILE RAGÙ
Condimento mediterraneo per antonomasia deve la sua speciale bontà alla lunga e lenta cottura che fonde i succhi della carne nella dolcezza del pomodoro. Ve ne raccontiamo segreti e varianti.



VERZA
Non solo zuppe o contorni: la regina dell'orto interpreta anche deliziosi bicchierini, insoliti condimenti per la pasta e ghiotti sformati.

CASTAGNE
L'antico pane dei poveri ha un'anima rustica e popolare che si esprime in polentine, gnocchi, frittelle e minestre di antica tradizione.



in edicola dal 18 ottobre

SALE&PEPE
n. 10 OTTOBRE 2013

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Jennifer Graf, Paola Mancuso, Marta Mariani, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Beatrice Spagoni, Elaine Trigiani, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Stefania Sainaghi, Claudio Tajoli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7490 del 20 dicembre 2012

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali